Année 1955. — N° 17. Le Numéro : 15 francs. 30 Octobre 1955.

JOURNAL OFFICIEL

DE LA REPUBLIQUE FRANÇAISE

AVIS ET RAPPORTS DU CONSEIL ÉCONOMIQUE

ABONNEMENTS : METROPOLE ET FRANCE D'OUTRE-MER : **250 fr.**; ETRANGER : **450 fr.**
(*Compte chèque postal :* **9063.13, Paris.**)

PRIÈRE DE JOINDRE LA DERNIÈRE BANDE aux renouvellements et réclamations | DIRECTION, RÉDACTION ET ADMINISTRATION **QUAI VOLTAIRE, N° 31, PARIS-7e** | POUR LES CHANGEMENTS D'ADRESSE AJOUTER 20 FRANCS

SESSION DE 1955

Séances des 25 et 26 Octobre 1955.

SOMMAIRE

Problèmes posés par l'aromatisation de la margarine (1).

PROBLÈMES POSÉS PAR L'AROMATISATION DE LA MARGARINE

(*Question dont le Conseil économique a été saisi par le Gouvernement, en application de sa loi organique du 20 mars 1951, article 2.*)

1° Rapport présenté, au nom du Conseil économique, par M. Henry Le Ferme.

SOMMAIRE

I. — Saisine.
II. — Généralités :
Le problème réglementaire.
III. — Analyse des auditions :
Le point de vue sanitaire :
Audition des représentants du ministre de la santé publique.
Le problème économique :
Audition des représentants du ministre de l'agriculture.
Audition des représentants du ministre de la France d'outre-mer.
Audition des représentants du secrétaire d'Etat aux affaires économiques.
Audition des représentants de l'industrie de la margarine.
Audition des représentants des producteurs et utilisateurs de lait.
IV. — Les commissions saisies pour avis :
a) Commission de l'agriculture.
b) Commission de la production industrielle.
V. — Conclusions.

I. — SAISINE

Par lettre en date du 14 mai 1955 et conformément aux dispositions de l'article 2 de la loi du 20 mars 1951, le Gouvernement a demandé au Conseil économique d'examiner les problèmes posés par l'aromatisation de la margarine et de formuler son avis sur les modifications qu'il conviendrait éventuellement d'apporter à la réglementation en vigueur (1).

Cette question avait déjà fait l'objet, sur le plan interministériel, d'études et d'échanges de vues qui n'ont permis d'aboutir qu'à une solution d'attente, celle-ci devant faire l'objet d'un nouvel examen, à la lumière des éléments d'appréciation qui seront fournis par le Conseil économique.

Le bureau a renvoyé cette étude à la commission du commerce et de la distribution, les commissions de l'agriculture et de la production industrielle étant saisies pour avis. En outre, la commission, désirant tenir scrupuleusement compte de tous les aspects du problème, a demandé que participent à ses travaux des délégués des commissions de l'économie de l'Union

(1) Voir annexe I : Saisine.

(1) Les délibérations du Conseil économique sur cette question figurent au *Bulletin du Conseil économique* n° 22 du 26 octobre 1955 et n° 23 du 27 octobre 1955.

française, du travail et de la santé publique et de la commission spéciale pour l'étude des corps gras.

Elle a procédé à l'audition des représentants des divers ministères compétents: commerce et industrie, santé publique, agriculture, France d'outre-mer, économie nationale, ainsi qu'à celle des délégués des organisations professionnelles intéressées: producteurs et utilisateurs de lait, fabricants de margarine.

Enfin, elle a utilisé largement dans son travail les éléments d'information qu'elle avait recueillis au cours de ses précédentes études concernant les corps gras alimentaires.

II. — GENERALITES

Pour l'intelligence du problème posé, un court exposé technique sur la fabrication de la margarine et sur la réglementation à laquelle ce produit est soumis est nécessaire.

On distingue les margarines dites de table et les margarines pour industries utilisatrices: biscuiterie, pâtisserie... Elles forment une gamme de produits destinés à des usages différents et pour un même usage, à des conditions d'utilisation différentes. Elles doivent posséder, outre leurs qualités gustatives et une bonne conservation, des caractéristiques assurant une utilisation aisée et de bons rendements.

Les margarines sont essentiellement des émulsions d'une phase grasse et d'une phase aqueuse. La phase grasse est un mélange d'huiles fluides (huiles d'arachides, de colza, etc.) et concrètes (huiles de coprah, palmiste) subissant ensuite une hydrogénation. Il est parfois employé des produits d'origine animale, huile de baleine hydrogénée et suif, dans le cas de certaines industries de transformation. On les mélange en proportions variables, selon le type de margarine: margarines pour pâtes levées, margarine pour feuilletage et également, selon les saisons, pour adapter le point de fusion de chaque type de margarine aux variations de température.

C'est à leur état d'émulsion que les margarines doivent leurs qualités particulières, qui les distinguent d'un simple mélange de matières grasses.

Les huiles fluides et concrètes sont livrées à la margarine au fur et à mesure des besoins. Les huiles fluides sont liquides à 15° et les huiles concrètes, coprah, palmiste, fondent autour de 26°. Or, certaines margarines doivent pouvoir résister à des températures plus élevées, selon leur utilisation. Il est donc nécessaire d'ajouter aux huiles fluides et concrètes d'autres huiles ayant un point de fusion plus élevé, de manière à obtenir le point de fusion désiré pour le mélange final. Le point de fusion, en ce qui concerne les margarines dites de table, est d'environ 40° centigrades (beurre 25°).

L'on utilisait autrefois en margarine beaucoup de graisses animales, dont le point de fusion est très élevé, mais qui présentent l'inconvénient d'être peu stables.

La mise au point industrielle de l'hydrogénisation des graisses, appliquée aux huiles végétales a, depuis, mis à la disposition des margariniers une gamme infinie de corps gras dont ils peuvent régler eux-mêmes le point de fusion. Simultanément, les graisses animales ont été peu à peu abandonnées.

L'hydrogénisation est progressive et permet d'obtenir à volonté des huiles totalement ou partiellement hydrogénées. Selon le type de margarine fabriquée et selon la saison, une margarine comprendra plus ou moins (40 à 20 p. 100) de graisses hydrogénées, celles-ci étant partiellement ou totalement hydrogénées.

La margarine étant une émulsion, sa fabrication comprend essentiellement l'émulsion, la cristallisation et le malaxage.

A l'aide d'appareils spéciaux, les huiles fluides, concrètes et hydrogénées sont mélangées dans les proportions requises pour le type de margarine et le point de fusion que l'on désire obtenir. Puis la fraction grasse et la fraction aqueuse sont amenées séparément aux températures convenables, dans des bacs distincts. Elles sont alors versées en même temps dans un appareil émulseur et deux agitateurs, tournant en sens inverse et à grande vitesse, réalisent l'émulsion.

L'émulsion liquide doit être fixée rapidement dans son état de fine dispersion.

Ensuite, le malaxage confère à la margarine d'abord sa cohésion, puis la plasticité recherchée par l'utilisateur.

Les margarines alors terminées sont dirigées vers la salle d'emballage, où elles sont empaquetées automatiquement.

Les plus grands soins sont pris pour assurer aux produits une pureté bactériologique parfaite, garantie de leur qualité, tant au point de vue gustatif qu'au point de vue conservation. Des contrôles analytiques et bactériologiques sont effectués à tous les stades de la fabrication sur les matières premières, les produits en cours de transformation et les produits finis.

Après emballage, ceux-ci sont immédiatement expédiés vers les dépôts de province par transports routiers.

C'est au stade de l'émulsion que se pose le problème de la coloration et celui de l'aromatisation.

C'est un principe constant affirmé par les diététiciens que, quelle que soit la valeur nutritive d'un produit, son aspect et son goût jouent un rôle dans sa consommation et dans son assimilation.

Il est à remarquer que l'arome joue un rôle appréciable, lorsque la margarine est consommée en nature mais que, de même que pour le beurre, les produits volatils qui le produisent disparaissent à la cuisson.

Coloration. — La dénomination « margarine » est obligatoirement imposée par la loi à toutes les substances alimentaires autres que le beurre « qui présentent l'aspect du beurre et sont préparées pour le même usage que ce dernier produit » (loi du 16 avril 1897, art. 2).

L'addition de matières colorantes à la margarine étant interdite par la loi, sa couleur traditionnelle lui est procurée par l'incorporation d'huiles naturellement teintées, ce qui est le cas de l'huile de palme. Avant la guerre, l'huile de palme était importée des colonies portugaises d'Afrique. Depuis l'occupation il n'a plus été possible de recourir à ces importations. Faute d'huile de palme, la coloration de la margarine fut obtenue, à partir de 1947 et pendant deux années seulement, par le moyen de deux colorants synthétiques généralement utilisés à cet effet à l'étranger. L'autorisation nécessaire avait été accordée par le ministre du ravitaillement, sur avis conforme du ministre de la santé publique et du ministre de l'agriculture. Cette autorisation fut annulée en 1949 par le conseil d'Etat. Mais elle ne présentait alors plus d'intérêt, nos territoires d'Afrique noire étant depuis en mesure de procurer à l'industrie de la margarine toutes les quantités d'huile de palme nécessaires, sans qu'il soit besoin de recourir à des importations de l'étranger.

Depuis lors, la margarine tient ainsi sa couleur, comme c'était le cas avant la guerre, de l'huile de palme naturellement teintée entrant dans sa composition.

Aromatisation. — L'aromatisation a été longtemps obtenue, soit par l'action des produits volatils contenus dans le lait, soit, lorsque le lait ne fut plus employé, par l'adjonction de diacétyle, ce produit pouvant être incorporé soit sous forme de ferments obtenus à partir de lait écrémé, soit sous forme industrielle (1). C'est le problème soulevé par l'emploi de ce dernier procédé qui est posé aujourd'hui devant le Conseil économique.

(1) Voir annexe: note sur la technique de fabrication du diacétyle.

Il doit être examiné successivement du point de vue réglementaire, sanitaire et économique.

Le problème réglementaire :

L'article 22 de la loi du 2 juillet 1935 interdit l'addition, dans les margarines et oléo-margarines, de parfums, essences, aromes chimiques, artificiels ou autres similaires. Sous ce régime, la margarine était aromatisée par incorporation d'une petite quantité de lait écrémé, enrichi de ferments lactiques.

Ultérieurement, une loi du 29 août 1940 autorisa le Gouvernement à accorder par décret des dérogations à la loi de 1935 et c'est ainsi que le décret du 29 août 1947 autorisa l'aromatisation de la margarine par addition directe de diacétyle. (Il est à noter que les quantités importantes de margarines étrangères importées en France durant la période de pénurie étaient aromatisées de cette manière.)

L'article 9 du décret n° 53-979 du 30 septembre 1953, réorganisant le marché des produits laitiers, abrogea la loi de 1940.

Pendant les seize mois qui suivirent, le décret de 1947 continua à être appliqué, puis, le 15 février 1955, le ministre de l'agriculture enjoignit aux agents du service de la répression des fraudes de ne plus tolérer l'incorporation par voie directe de diacétyle dans la margarine.

La thèse du ministre de l'agriculture est, en effet, que la loi de 1940 étant abrogée, le décret dérogatoire de 1947 se trouve *ipso facto* frappé de caducité.

Les organismes représentant les fabricants de margarine ainsi que d'autres départements ministériels protestèrent contre cette décision, non seulement sur le plan économique, mais aussi sur le plan juridique.

Ils estiment, en effet, que la loi n'étant pas annulée, mais seulement abrogée, cette abrogation ne peut avoir de caractère rétroactif et qu'un décret spécial aurait dû intervenir.

A l'appui de ces deux thèses est avancé un avis de la section compétente du conseil d'Etat, produit par le ministre de l'agriculture, dont la portée est contestée par les margariniers, qui invoquent une consultation juridique concluant en sens contraire. La question reste actuellement en l'état, le ministre de l'agriculture ayant décidé de suspendre l'application de sa circulaire jusqu'au 1er novembre prochain.

Votre commission ne s'est pas reconnue compétente pour apprécier le bien-fondé de l'une ou l'autre thèse. Elle a donc décidé à l'unanimité de ne pas examiner le problème de droit public résultant du fait que le décret de 1947 n'a pas été abrogé expressément et de maintenir son étude dans le cadre économique et social, compte tenu évidemment des impératifs de la santé publique. La commission estime, en effet, que lorsqu'une position définitive sera prise sur ces derniers points par les pouvoirs compétents, il leur sera facile d'utiliser les procédures législatives et réglementaires.

III. — ANALYSE DES AUDITIONS

Le point de vue sanitaire.

Audition des représentants du ministre de la santé publique.

Votre commission a estimé que le souci de la santé publique constituait une question préalable à la poursuite de son étude. Il a été fait état devant elle des opinions diverses et parfois opposées des personnalités médicales ou scientifiques.

En fait, les vœux de l'académie de médecine et du conseil supérieur d'hygiène publique, aussi bien que les consultations de personnalités médicales, semblent avoir été présentés à la commission sous des angles contradictoires et parfois de façon fractionnée.

Le ministre de la santé publique se place uniquement sur le plan sanitaire et hygiénique et appuie sa position sur les derniers avis de l'académie de médecine et du conseil supérieur d'hygiène publique, organismes normalement consultés par le ministre de la santé publique. Il est fait remarquer, en premier lieu, que le diacétyle, sur le plan réglementaire, n'est pas considéré comme toxique et ne figure pas sur la liste des produits de cet ordre soumis à une réglementation spéciale.

L'emploi de colorants ou d'aromatisants dans la margarine ne pouvant être autorisé que sur avis conforme du ministre de la santé publique, celui-ci a posé la question aux deux assemblées citées plus haut, qui en ont délibéré à plusieurs reprises. Leur position, particulièrement en ce qui concerne l'académie de médecine, n'a pas été formelle dès l'abord, et leur opinion ne s'est finalement cristallisée que dans les derniers votes en date.

En ce qui concerne le conseil supérieur d'hygiène publique qui, le 26 janvier 1948, était amené à étudier à la fois l'addition de colorants (dont il a rejeté le principe) et l'aromatisation, son avis a été formulé dans les termes suivants :

« Introduction de diacétyle dans la margarine ».

La section d'hygiène du conseil supérieur d'hygiène publique ne voit pas d'objection à l'introduction du diacétyle dans les margarines à la condition, toutefois, que la dose incorporée n'excède pas la dose maximum existant dans les beurres.

Cet avis a été confirmé par un second avis du 14 février 1949. A cette date, la section d'alimentation du conseil supérieur d'hygiène publique a été amenée à examiner une question parallèle qui était posée par le ministre de la santé publique. Il s'agissait d'une très importante maison d'alimentation qui désirait construire une margarinerie et se lancer dans une fabrication de margarine. Le ministre de la santé publique, consulté à l'époque par le ministre du ravitaillement sur l'opportunité de cette fabrication, avait soumis la question au conseil supérieur d'hygiène publique, qui avait été amené à rediscuter cette question sous le biais particulier de l'éventualité de la construction de cette margarinerie. Cette fois, la question fut rapportée par le professeur Marchebœuf, de l'institut Pasteur dans les termes suivants, adoptés à l'unanimité :

« Abordons maintenant la question de l'aromatisation de la margarine. L'arome proposé est le diacétyle (CH 3 CO CH 3) qui est normalement présent dans les beurres. Nous avons déjà conclu dans la séance du 26 février 1948 (celle que je vous citais tout à l'heure) qu'il n'y avait pas d'objection hygiénique à faire à l'introduction de diacétyle rigoureusement pur à une dose au plus égale à la dose moyenne présente dans les beurres normaux. L'académie de médecine, le 28 juin 1948, a d'ailleurs exprimé le même avis que votre section de l'alimentation, car elle a adopté par un vote la conclusion suivante : « Se plaçant au point de vue sanitaire, l'académie estime qu'il n'y a ni inconvénient, ni avantage à donner aux margarines un taux de diacétyle correspondant à celui du beurre ». Nous n'avons pas, il est vrai, à aborder ce côté du problème ; nous envisageons seulement l'effet hygiénique.

« Concluons donc que la margarine colorée par de l'huile de palme et parfumée par une dose de diacétyle au plus égale à celle trouvée en moyenne dans les beurres est un aliment que nous pouvons tolérer. Une dose de 1 milligramme de diacétyle par kilogramme de margarine nous semble être une limite convenable.

« Le Conseil estime qu'il n'y a, du point de vue hygiénique, ni inconvénient ni avantage à introduire dans les margarines une proportion de diacétyle correspondant à celle que l'on trouve en moyenne dans les beurres normaux et il admet comme limite supérieure à la teneur en diacétyle de margarine 1 milligramme par kilogramme ».

L'académie de médecine avait, de son côté, été consultée le 22 juin 1948. Sur le rapport du professeur Baudouin, ancien doyen de la faculté de médecine de Paris, elle a adopté la réponse suivante:

« Question relative à l'adjonction du diacétyle à la margarine. Se plaçant au point de vue sanitaire, l'académie estime qu'il n'y a ni inconvénient, ni avantage à donner aux margarines un taux de diacétyle correspondant à celui du beurre (1) ».

Tels sont les avis officiels sur lesquels le ministère de la santé publique base sa position en ce qui concerne le problème de la nocivité éventuelle du diacétyle.

Il conclut de ces avis que, « aux doses habituellement et naturellement présentes dans certains aliments ou introduit artificiellement, dans le cas, par exemple, de la margarine, le diacétyle ne présente ni immédiatement, ni à longue échéance, la moindre toxicité, ce corps étant d'ailleurs normalement détruit par l'organisme (2) ».

Le représentant du ministre de la santé publique observe en outre que, du point de vue nutrition, il est plus intéressant d'avoir un aliment sapide qu'un aliment insipide et que, dès l'instant où les gens consomment de la margarine, il est préférable qu'elle soit aromatisée parce qu'elle sera ainsi mieux digérée. La possibilité d'aromatisation par des laits ensemencés de bactéries productrices de diacétyl reste actuellement d'ailleurs licite. Le ministre de la santé publique estime que ce procédé, cependant, constitue un recul au point de vue hygiénique et sanitaire, la margarine, produit traité industriellement, étant un aliment très pur au point de vue biologique, il apparaît regrettable que soit envisagé le retour à un procédé d'aromatisation qui comporte l'introduction d'éléments de fermentation qui nuisent, en quelque sorte, à la conservation du produit et à sa qualité hygiénique.

Certains membres de la commission observèrent que, dans les délibérations citées, l'expression diacétyl s'appliquerait indistinctement au diacétyl produit par fermentation lactique ou au diacétyl ajouté en cours de fabrication.

Il fut alors indiqué que, quelle que soit la méthode d'introduction employée, le diacétyl étant un corps pur présente les mêmes propriétés. A l'appui de cet éclaircissement, a été soumise à la commission une consultation fournie sur sa demande à une importante société margarinière par la Société scientifique d'hygiène alimentaire et dont la conclusion est la suivante:

« Le diacétyl préparé par synthèse et le diacétyl tel qu'on le rencontre à l'état naturel dans certains corps corps gras présentent toujours les mêmes propriétés dans tous les domaines » (3).

Enfin, plusieurs membres de la commission ont observé que pratiquement l'introduction de diacétyl à une dose de l'ordre de quelques milligrammes au kilo dans la margarine pouvait être difficile à réaliser techniquement de façon correcte et que le produit pouvait s'accumuler en parties excessives dans certaines parties de la masse triturée. Il fut réparti que, l'addition se faisant en solution, la répartition en est assurée et il n'y a nullement à craindre que le produit final ne soit pas homogène.

Parvenue à ce stade de son étude, la commission se trouva suffisamment informée sur l'aspect sanitaire du problème et poursuivit son enquête par la consultation des représentants des ministres intéressés et des représentants de l'industrie de la margarine ainsi que des producteurs et utilisateurs de beurre.

Les représentants des ministres de l'agriculture et de l'industrie et du commerce ont longuement développé les arguments qui, selon eux, militent, suivant le premier de ces deux départements, en faveur de la validité de la circulaire incriminée et, selon le second, en sens contraire. La commission ayant décidé de ne pas aborder cet aspect réglementaire du problème, il n'y a pas lieu d'alourdir ce rapport en reprenant les argumentations qui ont été invoquées et qui n'ont qu'un caractère juridique.

Le problème économique.

Audition des représentants du ministre de l'agriculture.

Sur le fond de la question, les représentants du ministre de l'agriculture n'ont pas caché qu'un des soucis primordiaux de celui-ci est de favoriser au maximum l'écoulement des beurres, tout en améliorant la qualité de ceux-ci. Cette augmentation favorisant à la fois l'augmentation de la consommation intérieure et l'exportation.

Cette politique de qualité se manifeste dans le domaine des corps gras alimentaires par une politique parallèle, dont les dernières applications ont été l'interdiction, à partir de 1956, de l'emploi d'acide borique dans les beurres et, cette année, du diacétyle dans la margarine.

Sur le plan même d'une politique de qualité, les représentants du service de la répression des fraudes ont fait observer qu'en la matière il existe des règles constantes et appliquées par la plupart des pays, et qui visent à n'autoriser les additions de substances chimiques aux denrées alimentaires que si les conditions suivantes se trouvent remplies:

1° Absence de tout risque pour la santé;

2° Absence de tromperie ou de confusion;

3° Existence d'une nécessité impérieuse à l'adjonction;

4° Fixation à un taux aussi bas que possible du pourcentage de substances incorporées.

Dans ces conditions, le ministre de l'agriculture s'estime donc à bon droit autorisé à poursuivre une politique tendant à éviter qu'une confusion soit favorisée, au bénéfice de la margarine, entre celle-ci et le beurre, par adjonction d'un produit lui donnant un goût comparable.

En outre, il a été fait remarquer que, dans le cadre d'une politique de qualité, il a été interdit d'augmenter artificiellement le taux de diacétyle existant dans les beurres naturellement; que dans ces conditions l'interdiction d'aromatisation par un procédé synthétique doit logiquement être étendue à la margarine.

Audition des représentants du ministre de la France d'outre-mer.

Le représentant du ministre de la France d'outre-mer a souligné que son département n'avait pas à prendre position sur les conséquences directes que pourrait avoir la mesure en discussion, mais a indiqué seulement quelles pourraient être, le cas échéant, les incidences sur l'économie des territoires d'outre-mer et leur situation sociale d'une éventuelle contraction de la consommation de margarine en France, qui se traduirait outre-mer par une diminution des achats de matières premières.

Environ la moitié des importations de coprah et de palmiste des territoires d'outre-mer sont utilisées par les margarineries et dans cette fabrication il entre environ pour 80 p. 100 de matières premières provenant de l'Union française (1).

(1) Le dossier de l'ensemble des délibérations des deux organisme est annexé au présent rapport (annexe III).

(2) Le représentant du ministre de la santé publique a, de plus, invoqué les résultats d'expériences réalisées en 1947 aux laboratoires de l'école de médecine sur de nombreuses générations de souris à la suite desquels M. le doyen Fabre de la faculté de pharmacie, directeur du laboratoire, avait conclu à la non toxicité du produit en cause.

(3) Voir annexe n° IV: consultation de Mme Randoin, membre de l'académie de médecine, président de la société d'hygiène alimentaire.

(1) Voir dans le rapport pour avis de la commission de l'agriculture, le tableau détaillé des importations.

Le coprah vient de Nouvelle-Calédonie, des Nouvelles-Hébrides et de l'Océanie essentiellement. Les deux producteurs presque exclusifs sont les Nouvelles-Hébrides qui en vendent 23.000 tonnes à la métropole représentant 75 p. 100 de leur production, et l'Océanie 21.500 tonnes représentant 40 p. 100 en valeur de ses exportations.

Il est souligné que le total des exportations des territoires en cause est constitué par les produits oléagineux et par les phosphates.

Les phosphates provenant d'une exploitation minière employant tout au plus quelques centaines d'individus dépendant d'une société transférant une importante partie de ses bénéfices en France, le coprah, pour l'immense majorité de ces îles, est la ressource principale et, pourrait-on dire, l'unique moyen de vie des territoires.

Les palmistes sont fournis essentiellement par:

La côte d'Afrique	81.000	tonnes (graines).
Dahomey	48.000	—
Cameroun	16.800	—
Afrique équatoriale française	9.500	—
Togo	8.700	—

Si ces productions étaient envisagées par rapport à l'ensemble des productions de l'Afrique noire, elles représenteraient un secteur important mais non pas vital. Mais ces graines sont recueillies sur une bande côtière limitée particulièrement riche en palmeraies et il en résulte qu'au Dahomey, par exemple, l'exportation de l'espèce a représenté 73,3 p. 100 en 1954 des exportations totales en valeur.

Par conséquent, pour le Dahomey, le Togo et l'Océanie, les oléagineux en question assurent la vie de ces territoires et une difficulté d'écoulement de ces produits aurait non seulement une répercussion économique mais aussi une répercussion sociale et politique.

La fragilité de la situation actuelle est d'autant plus sensible que les cours ne sont pas très rémunérateurs pour les producteurs, que, depuis un an, ces cours sont particulièrement bas, ayant rejoint les plus bas niveaux de 1952 et la baisse par rapport à 1953 étant de l'ordre de 30 p. 100.

Il avait été possible en 1952 d'équilibrer la situation en imposant un jumelage des produits français et étrangers, les importations de l'étranger étant subordonnées à l'achat d'un certain volume de coprah et de palmiste de l'Union française à un prix plancher mais depuis la libération des échanges de coprah et palmistes, la seule protection est le droit de douane de 10 p. 100 et une taxe compensatrice qui a dû être réduite à 7 p. 100.

Ce système, étant donné les conditions du marché ne semble pas encore susceptible d'assurer une protection suffisante aux productions de l'Union française. Par ailleurs il a été recherché par la construction d'usine le moyen de développer la fabrication sur place des huiles de palme, dans des conditions scientifiques, en limitant l'acidité aux environs de 2 p. 100. Cette opération a nécessité la création de huit usines représentant 3 milliards 500 millions d'investissements, la production étant passée de 5.000 tonnes en 1951 à 17.500 tonnes, tout au moins prévues pour 1955, et les exportations, dans le même temps, de 2.000 à 11.500 tonnes.

Cet effort considérable peut permettre d'aboutir à une diminution des importations de l'étranger et il est nécessaire de ne pas l'entraver. Il est déjà prévu par un protocole d'achat concernant les péréquations avec les huiles de palmes étrangères, principalement d'origine belge, que, lorsque la production française d'huile de palme sera suffisante, elle pourra se substituer à celle des huiles de palmes belges.

Cet important effort ne peut être justifié que s'il y a utilisation au maximum des matières premières récoltées ou traitées.

Si donc une diminution des fabrications de margarine en France était provoquée par un moyen quelconque, le contrecoup serait incontestablement très dommageable au pouvoir d'achat local et aux échanges des territoires intéressés.

Audition des représentants du secrétaire d'Etat aux affaires économiques.

Les représentants du secrétaire d'Etat aux affaires économiques se sont placés uniquement sur le terrain des prix. Le prix de la margarine est pris en considération dans le calcul de l'indice du coût de la vie (213 articles). Toute majoration du prix de ce produit se répercutera donc dans l'indice et il est à remarquer que la margarine étant employée principalement par des fractions de la population française dont le pouvoir d'achat est réduit (bas salaires, familles nombreuses, économiquement faibles), la proportion dans laquelle ce produit rentre dans leur budget peut être plus importante que ne le considèrent les calculs officiels.

Les services du ministère des affaires économiques ont calculé approximativement quelle pourrait être la hausse de prix résultant d'une interdiction éventuelle de l'introduction de diacétyl dans la margarine en cours de fabrication.

Ce calcul est basé essentiellement sur l'augmentation qui résulterait de nouveaux frais d'équipement et de la durée moindre de conservation du produit. Il n'a pu évidemment prendre en considération une augmentation des coûts unitaires dans le cas où une diminution sensible de consommation interviendrait et où, par conséquent, les frais fixes des usines devraient être répercutés sur une quantité moins grande de fabrication.

Actuellement, il est admis que la margarine aromatisée par le diacétyl a une durée de conservation d'environ 45 jours. L'incorporation de lait enrichi de ferment lactique ramènerait cette durée à un mois (soit 20 jours entre la fabrication et la vente et 10 jours chez le consommateur).

Cette moindre durée de conservation aurait deux conséquences: d'une part, le retour des pains de margarine serait plus fréquent, d'autre part, le réseau de distribution serait sensiblement modifié puisque la rotation du produit serait plus rapide.

En ce qui concerne la majoration propre des frais de fabrication, elle pourrait se chiffrer à environ 1,50 franc le kilog, 7 p. 100 de lait écrémé devant être incorporés dans la margarine, des investissements nouveaux et une augmentation des frais de main-d'œuvre pouvant être nécessaires.

Les autres frais peuvent être chiffrés à 3,50 francs, en ce qui concerne le retour des pains dépassant le délai de conservation et la reprise en fabrication (comportant également la perte des emballages).

Quant aux modifications du réseau de distribution, on arriverait à une dizaine de francs au kilog. L'ensemble de ces chiffres constituant un maximum arrive à un total de 15 francs sur lequel l'incidence des taxes doit être comptée pour environ 4,50 francs (T. V. A. 19,50 p. 100, taxe locale 2,75 p. 100). La hausse maximum serait donc de l'ordre de 19,50 francs. Il y a lieu toutefois de tenir compte du caractère théorique de ce calcul et l'on peut penser qu'en fait la hausse réelle serait seulement d'environ 15 francs, ce qui, par rapport au prix actuel de la margarine, 320 francs, représenterait environ 6 p. 100 au stade consommateur.

Il serait possible peut-être que l'amortissement d'une partie de cette hausse soit imposé aux fabricants, mais certainement pas la totalité.

La majoration indicielle serait d'environ 1/10 de point par rapport à l'indice des 41 denrées alimentaires et de 1/20 sur l'indice des 213 articles.

Audition des représentants de l'industrie de la margarine.

Les représentants de l'industrie de la margarine ont tenu à préciser qu'ils se refusaient à se placer sur le terrain de la concurrence beurre-margarine, la question posée étant celle de l'aromatisation, ou plus exactement (car celle-ci n'a jamais cessé d'être pratiquée et ne cessera pas de l'être) du procédé que les fabricants peuvent employer pour parvenir à cette aromatisation de la margarine par l'utilisation du diacétyl.

Jusqu'en 1935, la margarine avait toujours été aromatisée, en France comme dans la plupart des pays étrangers, par l'addition directe du diacétyl. La loi du 2 juillet 1935 interdit l'emploi de bonificateurs et de parfums dans les beurres en vue d'en assainir le marché; par un souci de symétrie qui se justifiait peut-être il y a vingt ans, au dire des intéressés, l'interdiction de parfums fut étendue à la margarine. Mais, si l'emploi de parfums était prohibé dans les beurres, afin d'éviter la tromperie du consommateur, cette raison ne pouvait être invoquée en ce qui concerne la margarine, puisque le produit est livré dans des conditions telles que le consommateur connaît parfaitement le produit qu'il achète.

Dans ces conditions, le diacétyl continua à être employé après le vote de la loi, mais, au lieu d'être additionné directement à la margarine, il fut produit, au cours de la fabrication de celle-ci, par le moyen de l'incorporation aux matières premières d'une faible quantité de lait écrémé ensemencé de ferments appropriés.

Ce procédé fut utilisé pendant quatre années puis, à partir de 1940, la pénurie de lait écrémé justifia des dérogations à la loi. De plus, la margarine importée d'Angleterre et d'Amérique, dans la période 1945-1947, était aromatisée et accueillie avec faveur par le consommateur.

C'est conformément aux vœux des consommateurs, transmis par les directeurs départementaux du ravitaillement, que fut pris le décret du 11 août 1947 permettant de maintenir à la margarine sa saveur traditionnelle.

Les représentants de l'industrie de la margarine ont ensuite développé dans le sens qui leur est favorable l'aspect juridique du problème, ainsi que son aspect sanitaire. Ils ont fait observer qu'aucun rapprochement possible n'était à faire entre l'emploi du diacétyl en margarinerie et l'addition d'acide borique au beurre. En effet, la totale inocuité du diacétyle est affirmée par les plus hautes instances médicales et sanitaires françaises (académie de médecine et conseil supérieur d'hygiène publique), alors que l'acide borique est un antiseptique destiné à assurer la conservation des beurres de qualité médiocre. Ils font d'ailleurs remarquer que le diacétyle est autorisé dans la plupart des pays étrangers, tandis que la France est le seul pays au monde à tolérer, malgré toutes les interdictions légales et les dangers qu'il présente, l'emploi de l'acide borique dans les beurres.

Sur le plan économique et social, les fabricants de margarine ont observé, en premier lieu, qu'il ne saurait être question pour eux de renoncer à l'aromatisation et que, comme le leur permet la loi, en cas d'interdiction du procédé actuel, ils reviendraient au procédé par addition de lait écrémé.

Ce retour au passé, car le procédé est actuellement tout à fait abandonné à l'étranger, de même qu'en France depuis 1940, ne profiterait à personne, pas même aux industries laitières ou beurrières; la diminution de consommation serait inexistante et la consommation supplémentaire de lait écrémé serait d'environ 31.000 hectolitres, tonnage insignifiant par rapport à une production laitière de 200 millions d'hectolitres.

Par ailleurs, par suite des installations nouvelles que devraient réaliser les fabricants et du coût plus élevé de la fabrication, le prix de revient se trouverait être majoré d'une somme non négligeable. Mais, la margarine se vendant moitié moins cher que le beurre, l'écart de prix entre celle-ci et le beurre continuera à être tel qu'il constituera toujours un obstacle trop important pour que les budgets modestes, qui fournissent à la margarine le gros de sa clientèle, y renoncent pour se tourner vers une denrée deux fois plus coûteuse.

Par conséquent, la mesure préconisée serait des plus préjudiciables au consommateur qui, non seulement devrait payer la margarine assez sensiblement plus cher, mais qui se trouverait acheter un produit dépourvu d'un avantage appréciable qui est sa longue durée de conservation. Les détaillants seraient dans la nécessité de renouveler plus fréquemment leur stock et ne pourraient éviter des retours au fournisseur, d'où frais supplémentaires et gaspillages sans profit pour personne.

En outre, se plaçant en dernier lieu sur le plan des intérêts de l'agriculture, les représentants de l'industrie de la margarine font remarquer que la margarine constitue un débouché essentiel et indispensable pour le colza métropolitain, en sorte qu'il y aurait contradiction entre la circulaire du ministre de l'agriculture et la politique générale du Gouvernement qui tend à élargir les débouchés du colza, ainsi que le prouvent les décrets du 13 novembre 1954 qui visent à tripler progressivement la production de cet oléagineux.

Audition des représentants des producteurs et utilisateurs de lait.

Les représentants des producteurs et des utilisateurs de lait ont, en premier lieu, très fermement souligné que, quelle que soit la conclusion qui pourrait résulter de l'étude en cours, ils se réserveraient toute liberté d'action sur le plan légal et juridique.

Ils estiment, en effet, que la réglementation actuelle, essentiellement constituée par la loi du 2 juillet 1935 et le décret du 30 septembre 1953, implique une interdiction formelle de l'addition de diacétyl à la margarine et que, selon eux, il n'est pas concevable que l'application de la loi soit suspendue par décision administrative.

Sur le fond du problème, tous les organismes représentant l'interprofession laitière, aussi bien sur le plan international que sur le plan national, sont d'accord pour demander non seulement que soient interdits les procédés d'aromatisation artificielle, mais aussi toutes pratiques tendant à présenter la margarine sous l'aspect, la texture ou la couleur du beurre.

Cette position ne vise pas à interdire la fabrication et la vente de la margarine, mais à obtenir que ce produit se présente loyalement au consommateur, tel qu'il est et pour ce qu'il est.

Les représentants de l'interprofession laitière font observer qu'ils demandent de façon nette et unanime l'interdiction de l'emploi de conservateur dans le beurre, que, sur le terrain de la qualité, cette interdiction doit avoir pour contrepartie celle de l'aromatisation artificielle de la margarine; ils rappellent en outre que l'introduction de diacétyl dans le beurre est interdite et il leur semble inadmissible qu'un produit de remplacement bénéficie d'une réglementation différente; ce qui est interdit au beurre devrait logiquement l'être à ses imitateurs.

En résumé, les producteurs et les utilisateurs de lait déclarent qu'ils désirent voir poursuivre une « politique de définition des produits laitiers » et que, disposés à accepter que leur soient imposées des règles pour obtenir un produit aussi pur et naturel que possible, ils demandent que les « produits de remplacement » le soient au moins autant que les leurs.

IV. — LES COMMISSIONS SAISIES POUR AVIS

COMMISSION DE L'AGRICULTURE, COMMISSION DE LA PRODUCTION INDUSTRIELLE

Saisies pour avis (1), la commission de l'agriculture et la commission de la production industrielle ont transmis leurs observations à la commission du commerce et de la distribution, sous forme de deux documents annexés au présent rapport.

a) *Commission de l'agriculture.*

La commission de l'agriculture, après avoir repris les arguments développés par les représentants du ministre de l'agriculture et des organisations des producteurs laitiers, a estimé que le problème dépassait les termes de la saisine. Elle a rappelé que de très vives controverses se sont établies sur cette question et que le problème réel, à son avis, n'était pas seulement celui des conséquences sanitaires de l'incorporation du diacétyl ou de la répercussion de cette incorporation sur les prix qui était posé.

La commission de l'agriculture estime que cette addition de diacétyl a pour objet d'aider à la consommation de la margarine en donnant à ce produit, insipide par nature, le goût et l'aspect du beurre, excitant ainsi l'appétence à son endroit. Elle pense que les controverses médicales n'aboutissent pas à des conclusions formelles et que l'objet de la discussion est, en réalité, le développement considérable de la consommation de la margarine, développement accéléré par les procédés modifiant à son bénéfice l'aspect naturel du produit. La question a donc un aspect très nettement agricole et il apparait logique de considérer que la margarine aromatisée est le concurrent direct du beurre. Conclusion qui n'implique pas une politique systématique dirigée contre la consommation de la margarine, mais une politique laitière et une politique oléagineuse, menées dans le cadre d'une politique générale d'expansion agricole de la métropole et des territoires d'outre-mer, les deux catégories de producteurs ne devant pas être opposées, et toutes dispositions devant être prises pour assurer aux deux produits les débouchés nécessaires; d'où la nécessité d'un arbitrage des divers intérêts en présence, cet arbitrage impliquant à la base, que le plafond de la production de margarine doit être considéré actuellement comme atteint à l'intérieur de la métropole, mais qu'elle peut se développer librement en vue de la consommation outre-mer ou de l'exportation.

La commission de l'agriculture s'est divisée sur les conclusions finales à tirer de ces prémices, le rapporteur se déclarant défavorable à l'aromatisation de la margarine sous quelque forme que ce soit, aussi bien par addition directe de diacétyl pur que par incorporation de lait écrémé ensemencé de ferments appropriés, ou par tout autre procédé. D'autres membres de la commission de l'agriculture estiment possible de permettre l'incorporation d'un produit naturel qui est le lait écrémé. D'autres, en outre, estiment que la fixation d'un contingent à la production de margarine étant à la fois nécessaire et opportun, l'autorisation d'aromatiser la margarine pourrait constituer la contrepartie de la fixation de ce contingent.

La commission de l'agriculture a finalement condamné à une forte majorité le principe de l'autorisation d'aromatiser la margarine sans aucune restriction. Elle a également repoussé une proposition tendant à autoriser l'aromatisation de la margarine, dans la limite d'un contingent. Elle refuse également de prendre en considération une proposition tendant à limiter l'aromatisation aux procédés d'aromatisation naturels en facilitant le développement de la production de margarine destinée à l'outre-mer.

En outre, elle a condamné de façon formelle par 13 voix contre 4, l'incorporation de diacétyl pur.

Elle a estimé, en outre, que les dispositions de la loi du 2 juillet 1935 sont impératives et que leur application stricte devait conduire à l'interdiction de toute aromatisation de la margarine, sous quelque forme que ce soit.

En effet, la commission de l'agriculture pense que l'intention du législateur, dès 1935, était de freiner le développement de la consommation de margarine en interdisant l'aromatisation et que le fait de remplacer un procédé d'aromatisation par un autre aboutit pratiquement à neutraliser les dispositions de la loi.

Enfin, sur le plan général et à l'unanimité, elle estime que toutes mesures doivent être prises pour faciliter l'écoulement de la production margarinière, notamment sur les marchés d'outre-mer et extérieurs, une exportation parallèle des deux produits concurrents devant pouvoir être réalisés et qu'en outre la politique suivie doit viser à réduire les importations de l'étranger des matières premières nécessaires à la fabrication de la margarine.

b) *Commission de la production industrielle.*

La commission de la production industrielle a également formulé son avis, qui peut se réumer de la façon suivante (1) :

L'aromatisation par incorporation de diacétyl est la plus conforme à l'intérêt général, étant donné que, par rapport à l'emploi de lait écrémé, ce procédé donne au point de vue gustatif les mêmes résultats, sans présenter d'inconvénients concernant le délai de conservation.

La commission de la production industrielle estime d'ailleurs qu'il y a lieu de distinguer entre les produits chimiques étrangers aux produits naturels que l'on incorpore à ceux-ci par exemple comme conservateurs ou comme colorants artificiels et les substances qui, comme le diacétyl, existent normalement dans les produits naturels.

Faisant observer que le procédé en cause est couramment utilisé à l'étranger et que, sur le plan sanitaire, les plus hautes instances scientifiques en admettent l'usage, la commission de la production industrielle estime que l'autorisation d'aromatisation des margarines par incorporation de diacétyl doit être maintenue. En outre, elle observe que la dose autorisée ne doit pas dépasser 1 à 2 milligrammes au kilo, dose inférieure à celle qui existe dans les beurres normaux et constituant la proportion minimum qui peut être contrôlée du point de vue technique.

Enfin, considérant qu'il est rationnel que le public soit renseigné sur les substances spéciales que tout aliment renferme, la commission de la production industrielle préconise que le procédé d'aromatisation employé soit indiqué de façon précise sur les emballages. Elle rappelle à ce sujet que l'industrie de la margarine est soumise de la part de l'Etat à un contrôle strict, qui permettra de contrôler facilement l'application des mesures préconisées.

V. — CONCLUSIONS DE LA COMMISSION DU COMMERCE ET DE LA DISTRIBUTION

La commission du commerce et de la distribution a analysé les données ainsi recueillies.

Il ne lui a pas échappé que la question posée ne constituait qu'un aspect mineur d'un problème beaucoup plus important, qui est celui de la concurrence de la margarine et du beurre.

(1) Voir annexe V. Rapport pour avis de la commission de l'agriculture.

(1) Voir annexe VI. Rapport pour avis de la commission de la production industrielle.

Les représentants des intérêts de l'agriculture ont, en effet, au cours des échanges de vues qui ont eu lieu, souligné très nettement que le but recherché n'était pas tant une modification du goût de la margarine que le freinage du développement de la vente de ce produit, développement qui selon eux pourrait, dans un avenir proche, aboutir à des conséquences très graves pour l'économie agricole française en lui faisant perdre une part importante des ressources qu'elle peut tirer de la transformation du lait et de la vente du beurre. Plusieurs membres de la commission se sont déclarés très embarrassés pour prendre une position, car, sans être opposés, tout au moins dans le principe, à l'aromatisation de la margarine, ils se déclarent très inquiets de la relative mévente de la production beurrière française et des conséquences de cette mévente; il est vrai que d'autres membres de la commission ont fait à ce moment observer que les intérêts des producteurs de colza métropolitain et des producteurs de graines oléagineuses de l'Union française doivent être tout aussi bien pris en considération.

La commission a décidé, sur ce point précis, de souligner l'importance du problème existant et qui justifierait une étude générale du marché des corps gras, mais elle a estimé aussi qu'elle n'était pas saisie de son étude et elle désire très nettement souligner que la décision qu'elle propose au Conseil économique porte uniquement sur le point qui lui est soumis et ne doit pas être considérée comme une prise de position dans le conflit qui peut opposer, pour le partage du marché, les différentes catégories de producteurs de corps gras alimentaires.

Elle a donc, après cette prise de position, décidé de se prononcer uniquement sur la saisine dont elle était chargée.

Comme il a été dit plus haut, elle ne s'est pas estimée compétente pour apprécier le bien-fondé des arguments avancés en ce qui concerne la valeur réglementaire, soit du décret de 1947, soit de la décision du ministre de l'agriculture.

Par ailleurs, elle s'est estimée, et à l'unanimité, suffisamment informée sur l'aspect sanitaire de la question par l'audition de représentants du ministre de la santé publique et par le dossier qui lui a été communiqué à ce sujet; elle constate que le diacétyl fabriqué industriellement étant un produit pur, est absolument identique au diacétyl se formant dans le beurre par fermentation naturelle ou incorporé dans la margarine à partir de ferments lactiques.

Dans ces conditions, il ne semble pas que, sur le plan de la santé publique, l'emploi du procédé actuel d'aromatisation puisse être condamné. Cette position n'implique pas que la commission soit favorable aux très nombreuses manipulations ou additions dont font l'objet les produits alimentaires. Elle pense que plus ces produits seront purs et proches de leur aspect naturel, mieux cela vaudra pour le consommateur. Toutefois, elle souligne que, dans l'état actuel de la législation sur les produits alimentaires, de nombreux produits font l'objet de traitements variés autorisés sous réserve du contrôle du ministère de la santé publique et du service de la répression des fraudes. Dans ces conditions, l'argument de principe signalé ci-dessus ne peut pas être appliqué uniquement à la margarine pour la seule raison que la vente de ce produit pourrait gêner l'écoulement d'un autre produit. En toute équité, seules des décisions générales peuvent être prises dans cet ordre d'idée, c'est-à-dire que l'on pourrait concevoir une politique tendant à l'interdiction totale de toute manipulation ou au contraire, et compte tenu du problème sanitaire, une politique de tolérance, l'une ou l'autre également valables pour tous les produits.

Après discussion, la commission, rappelant donc les termes de la saisine qui prévoit « l'étude des conséquences de l'aromatisation de la margarine », estime ne pas avoir à étudier le problème général de la concurrence beurre-margarine, qui, d'après les termes de la saisine, n'a pas été posé par le Gouvernement au Conseil économique, ce qui est d'ailleurs confirmé par le fait que le bureau du Conseil a saisi de la demande d'avis gouvernementale la commission du commerce et de l'industrie.

L'avis doit donc, selon la majorité de la commission et réserves faites du point de vue sanitaire, porter sur la question suivante: quels seraient les effets de la suppression éventuelle de l'aromatisation de la margarine par adjonction de diacétyl pur:

a) Sur le marché du produit;

b) Sur son prix.

La commission estime qu'il y aurait réellement une augmentation de coût, au cas où l'aromatisation se ferait par l'incorporation de lait écrémé. Cette augmentation a été chiffrée par les services de l'économie nationale à 19,50 F au kilo au maximum. Ce chiffre serait sans doute inférieur, si les fabricants pouvaient se procurer les quantités suffisantes de lait écrémé à un prix sensiblement moins élevé que celui qui est retenu par la direction des prix et dont l'application par les représentants de la production laitière est contestée (1).

Toutefois, il y aurait, en tout état de cause, une augmentation du coût global payée par les consommateurs très supérieure à la recette supplémentaire dont bénéficieraient les agriculteurs. En effet, d'après les chiffres fournis à la commission, l'emploi de lait écrémé pour aromatiser 45.000 tonnes de margarine livrées à la consommation familiale représenteraient une recette supplémentaire pour l'agriculture variant, selon le prix retenu pour le lait écrémé, entre 15 et 30 millions. Le supplément global payé par les consommateurs varierait, selon les cas, entre 675 et 900 millions.

De plus, la nécessité d'accélérer la cadence de ramassage des pains en raison de leur moins grande durée de conservation doit être également prise en considération, même si certaines maisons actuellement ont réduit, pour des raisons pratiques, leurs délais de ramassage.

La question a été soulevée en commission, de savoir si cette augmentation de prix qui, en tout état de cause, s'échelonnerait entre 14 et 19 francs au kilo, ne pourrait pas être purement et simplement répercutée au stade fabrication.

La commission pense que cette répercussion ne pourrait sans doute être totale (2) et elle fait observer que, sur le plan des principes, elle aboutirait à pénaliser, par le simple fait du Prince, une industrie qui a fait de gros efforts pour améliorer sa productivité et qui, de ce fait, verrait peut-être celle-ci décroître dans des proportions importantes. En effet, les sommes consacrées à l'amortissement de la hausse, ne pourraient être prélevées à première vue, que sur les postes « investissements » ou « publicité », dont l'importance n'est d'ailleurs pas contestée, mais qui conditionnent la vente massive, élément premier d'un prix de vente minime.

Il est vraisemblable qu'une interdiction totale de toute aromatisation aurait pour effet une certaine baisse de la consommation de margarine, tout au moins un ralentissement de la vente de ce produit.

Il a été avancé que l'aromatisation était sans intérêt pour les usages culinaires, le diacétyl se volatilisant à la cuisson; outre qu'on en pourrait dire autant du beurre, il y a lieu de penser que cette aromatisation constitue cependant un argument de vente, même si le produit est destiné à la cuisson. On ne voit d'ailleurs pas pourquoi les représentants de la production laitière, si la vente de la margarine ne devait pas être affectée par la mesure proposée, en seraient tellement partisan.

La diminution de consommation ne viendrait pas des consommateurs nombreux, pour qui la margarine constitue, selon la

(1) La direction des prix fait entrer dans son décompte le lait écrémé au prix de 15 F le litre; les représentants de l'agriculture déclarent en pouvoir fournir de grandes quantités au prix de 5 F rendu usine, ce qui, dans le décompte de la direction des prix, se traduirait par une minoration de 0,70 au kg de la hausse prévue.

(2) La réforme fiscale s'est traduite pour les fabricants par une majoration de 3 F par kg sans variation de prix.

formule de Napoléon III, qui fut à l'origine des recherches de son inventeur « à l'usage des classes laborieuses, un corps gras sain, économique et de bonne conservation ». Ces consommateurs n'auraient que la ressource de se résigner à un produit insipide et de renoncer au bénéfice des recherches industrielles et biologiques des vingt dernières années.

Il ne semble pas, dans l'état actuel des revenus de ces catégories de consommateurs, qu'il leur soit possible de supporter la différence de prix qui sépare la margarine du beurre.

Il est objecté que la valeur alimentaire de la margarine serait inférieure à celle du beurre et que l'économie réalisée par son emploi n'est pas proportionnelle à la différence de prix. Cette affirmation est contestée, ainsi qu'il ressort des chiffres suivants :

Composition comparée du beurre et de la margarine.

	POUR 100 GRAMMES	
	Beurre.	Margarine.
Calories	716	720
Protéines	0,6	0,6
Lipides	81	81
Calcium (mg)	15	15
Vitamines A (UI)	3.200	»
Eau	15,5	15,5

Source : Food Compositions Tables, F. A. O. 1949.

La margarine non enrichie ne contient pas de vitamines A. L'incorporation de ces vitamines n'est pas permise en France.

Quelle que soit l'interprétation donnée à ces chiffres, il semble admis qu'à l'usage et tout au moins dans l'opinion d'une certaine partie des consommateurs : fractionnement, consistance, cuisson, conservation, l'emploi de la margarine permet une économie sensible.

Les considérations qui précèdent sont confirmées par une étude effectuée en 1951 par l'I. N. S. E. E. et qui fait ressortir une diminution progressive de la dépense en margarine dans les budgets alimentaires, en corrélation avec l'élévation des niveaux de vie.

	ENSEMBLE des ménages.	MÉNAGES DONT LE CHEF EST :			OUVRIER
		Industriel ou commerçant	Cadres supérieurs.	Cadres moyens.	
	P. 100.	P. 100	P. 100	P. 100	P. 100
Beurre	52	59,2	53	56	47,3
Margarine	6,8	1,5	6,2	4,7	7,5
Huile	34,3	33,8	35,7	36,3	34,5
Saindoux	6,9	5,5	5,1	3	10,7
	100	100	100	100	100

Source : I. N. S. E. E.

Les chiffres aberrants au premier abord concernant les cadres moyens peuvent s'expliquer par la fréquence des doubles salaires dans cette catégorie.

D'autre part, d'une enquête récente conduite par le commissariat au plan, il ressort que 21 p. 100 des familles de salariés désireraient consommer plus de beurre et que dans le cas hypothétique d'une augmentation de 20 p. 100 des salaires, 14 p. 100 seulement des familles enquêtées pourraient pleinement satisfaire ce désir (1).

(1) Enquête sur les tendances de la consommation des salaires urbains. Commissariat au plan 1955.

Les consommateurs de margarine ne peuvent donc, dans leur grande masse, être considérés comme préférant celle-ci au beurre, mais plus simplement comme n'ayant pas pratiquement la possibilité de choisir.

Il est à remarquer enfin que l'augmentation considérable de la consommation de margarine en France, comme dans d'autres pays, ne semble pas correspondre à une diminution de la consommation de beurre.

Il apparaît que cette progression soit simultanée pour les deux produits et l'on peut se demander si l'augmentation générale des niveaux de vie ne se traduit pas, en réalité, par un glissement des consommateurs de margarine vers le beurre et de ceux qui n'avaient rien ou peu vers la margarine, voire pour certains par l'utilisation conjointe des deux produits.

La margarine jouerait, dans ce cas, un rôle de relais dans l'amélioration des habitudes alimentaires, en aboutissant finalement à une consommation totale plus grande de matières grasses.

Ces hypothèses seraient délicates à vérifier, mais sont éclairées par le tableau suivant :

Consommation de beurre et de margarine par tête d'habitant en kilogrammes.

ANNÉES	BEURRE	MARGARINE	POURCENTAGE de la consommation de beurre dans le total beurre et margarine.
1938	5,3	0,8	87
1950	5,9	1,4	81
1951	6,2	1,4	78
1954	6,6	1,8	78

(Ce tableau tient compte des importations.)

Source : I. N. S. E. E.

En poids, par tête d'habitant, la consommation de beurre aurait donc augmenté de 1,3 kilogramme, celle de margarine de 1 kilogramme ; depuis 1950 la situation respective des deux produits au point de vue consommation semble, d'après ces chiffres, pratiquement inchangée.

Mais il y a lieu de se demander si le problème peut être posé de cette façon, en l'état actuel de la législation, la margarine continuera très vraisemblablement à être aromatisée. Dans ces conditions, le seul avantage qui résulterait de l'interdiction du diacétyl serait, pour les producteurs agricoles, la possibilité d'écoulement d'une quantité de lait écrémé excessivement faible par rapport aux excédents existants.

Le principe de l'aromatisation semblant donc destiné à être maintenu, certaines des personnalités entendues par la commission, notamment le ministre de la santé publique, font remarquer que l'aromatisation par synthèse présente les avantages de l'innocuité totale, de la conservation plus longue et du moindre coût, constituant donc, en réalité, le procédé moderne, alors que le retour à l'emploi du lait écrémé ne serait qu'un mouvement en arrière, la plupart des pays d'ailleurs autorisant l'aromatisation par incorporation de diacétyl (1).

En ce qui concerne l'argument selon lequel l'aromatisation donnant à la margarine la saveur du beurre, peut être considéré comme un acte de concurrence déloyale, la commission

(1) Autorisent l'emploi du diacétyl les pays suivants : Angleterre, Autriche, Belgique, Congo belge, Canada, Birmanie, Danemark, Egypte, Eire, Finlande, Allemagne, Pays-Bas, Hong Kong, Indonésie, Israël, Italie, Malaisie, Nigéria, Norvège, Pakistan, Portugal, Afrique du Sud, Rhodésie du Sud, Suède, Thaïland, Trinidad, Turquie, U. S. A.

En Europe seule la Suisse interdit l'emploi du diacétyl de synthèse mais non l'aromatisation. L'emploi du diacétyl est interdit en Australie et en Nouvelle-Zélande (1952).

ne peut que rappeler le nombre énorme de produits de remplacement qui se présentent sous l'aspect du produit noble (plastiques, textiles, bijoux, etc.). Ces produits sont moins nombreux dans le domaine alimentaire, mais leur seule existence nous permet de penser qu'il n'y a pas lieu de prendre une mesure spéciale pour l'un d'entre eux du moment que les impératifs de la santé publique sont sauvegardés et plus spécialement dans le cas étudié, que toute confusion est prévenue par la loi entre les produits concurrents (1).

En outre, il est à remarquer que l'interdiction légale d'ajouter au beurre du diacétyl ne constituerait pas un argument pouvant être appliqué *mutatis mutandis* à la margarine. En effet, le beurre contient déjà du diacétyl en proportion variable selon les qualités et l'interdiction en question a pour objet d'éviter que le public soit trompé sur les qualités intrinsèques du produit qui lui est proposé.

Dans le cas de la margarine, l'acheteur sait fort bien qu'il achète de la margarine et les autorités médicales, en admettant l'addition de diacétyl dans la même proportion que celle qui existe dans les beurres normaux, ne font que proposer d'admettre une égalité de saveur entre les deux produits.

Toutefois, la commission estime que si des adjonctions peuvent être tolérées dans les produits alimentaires, lorsqu'elles ne mettent pas en danger la santé publique, celles-ci doivent être cependant connues avec exactitude par le consommateur et que, par conséquent, l'incorporation de diacétyl doit être indiquée sur les empaquetages, assortie de l'indication du procédé selon lequel le diacétyl a été incorporé.

En effet, la simple mention « aromatisé », qui figure actuellement et obligatoirement sur les empaquetages, semble sur ce point insuffisante.

Compte tenu de ces observations, la commission a soumis au Conseil un projet d'avis auquel d'assez nombreux amendements ont été proposés. La commission a consacré une réunion à l'étude de ces amendements et en a, dès l'abord, retenu un certain nombre qui avaient trait à des modifications ou à des mises au point d'ordre rédactionnel.

Elle a tenu compte, soit en les reprenant, soit en modifiant son texte, de plusieurs autres qui tendaient à expliciter sa position.

Il a été notamment précisé dans le nouveau texte, à la demande du groupe de l'agriculture et avec l'accord des groupes des familles et des travailleurs force ouvrière qui avaient également déposé des amendements sur ce point, que le problème de la concurrence beurre margarine et du marché des corps gras doit être étudié rapidement, et, sur la proposition du groupe des travailleurs force ouvrière ainsi que du groupe des associations familiales, la commission indique que l'autorisation d'aromatiser les margarines, si elle peut être maintenue, est conditionnée en premier lieu par l'avis sur ce point de l'académie nationale de médecine, tant en ce qui concerne l'emploi du diacétyl que les doses employées.

D'autre part, le groupe de l'agriculture a fait observer que les éléments servant à calculer le pourcentage de hausse éventuelle indiqués dans le rapport et repris dans l'avis ne pouvaient avoir été fournis au ministère des affaires économiques que par les fabricants et ne devaient donc pas être considérés comme ayant une valeur absolue. La commission a précisé son avis en conséquence.

Par contre, la commission n'a pas retenu deux amendements proposés par le groupe de l'agriculture. Le premier de ceux-ci avait pour objet de proposer l'extension à la vente des produits transformés des obligations qui, imposées aux fabricants et vendeurs de margarine, ont pour but d'empêcher que celle-ci ne soit confondue avec le beurre. Il était proposé également d'indiquer en détail sur les emballages la composition du produit. La commission a estimé que les mesures proposées débordaient exagérément celles qui sont couramment admises en matière de répression des fraudes et a repoussé le texte.

Enfin, le groupe de l'agriculture avait proposé des amendements concluant à la suffisance de la production de margarine en France et en proposant le contingentement.

La commission n'a pas retenu cette proposition qu'elle a estimé déborder le cadre de la saisine.

(1) Voir annexe n° VII: résumé de la législation applicable à la margarine.

ANNEXES

au rapport présenté, au nom du Conseil économique, par M. Henry Le Ferme.

LISTE DES ANNEXES

1. Saisine.
2. Note sur la technique de la fabrication du diacétyl.
3. Délibérations de l'académie de médecine et du conseil supérieur de l'hygiène publique.
4. Consultation de M. Randoin, directeur du laboratoire de la santé scientifique d'hygiène alimentaire.
5. Rapport pour avis de la commission de l'agriculture.
6. Rapport pour avis de la commission de la production industrielle.
7. Résumé de la législation spéciale applicable à la margarine.

ANNEXE I

SAISINE

Paris, le 14 mai 1955.

M. le président du conseil des ministres à M. le président du Conseil économique.

Conformément aux dispositions de l'article 2 de la loi du 20 mars 1951, j'ai l'honneur de vous prier de bien vouloir demander au Conseil économique d'examiner les problèmes posés par l'aromatisation de la margarine et de faire connaître au Gouvernement l'avis de cette Haute Assemblée sur les modifications qu'il conviendrait éventuellement d'apporter à la réglementation en vigueur.

Cette question a déjà fait l'objet, sur le plan interministériel, d'études dont les éléments seront tenus à votre disposition.

J'attacherais du prix à ce que le Gouvernement puisse avoir connaissance de l'avis du Conseil économique pour le 31 octobre 1955.

EDGAR FAURE.

ANNEXE II

NOTE SUR LA TECHNIQUE DE FABRICATION DU DIACÉTYL.

Le diacétyl, qui est le constituant principal de l'arôme des beurres et de certains autres produits laitiers, contribue également à l'arôme d'une quantité de produits fournis par l'agriculture ou l'industrie (pain, bière, miel, etc.). Il existe aussi dans le café torréfié, la fumée du tabac, le parfum de certaines fleurs (œillet, cumin, angélique...); l'essence de térébenthine finlandaise en contient également.

Le diacétyl est la dicétone correspondant au butane; son nom dans la terminologie de Genève est butanedione 2-3 Le diacétyl est souvent accompagné dans la nature de ses précurseurs: l'acétyl-méthyl-carbinol ou butane-2 méthyl-3 ol et le butane-di-ol 2-3 ou butylène glucol, corps qui servent également à le préparer industriellement.

Le diacétyl est un liquide jaune verdâtre, cristallisant et fondant quand il est pur à — 2,4°, il bout à 88° C à la pression atmosphérique. L'odeur du produit concentré est irritante; seul, le produit dilué possède l'odeur agréable des beurres frais. Sa formule est CH_3-CO-CO-CH_3.

Production.

Le diacétyl concentré peut être:

Soit extrait des corps qui le contiennent;

Soit produit par fermentation, ce qui comporte la nécessité de distiller, puis de rectifier le produit de fermentation;

Soit encore produit par oxydation de ses deux précurseurs:

Actyl-méthyl-carbinol et butylène glycol, produits qui sont abondamment répandus dans les produits de fermentation.

1° *Extraction.*

La littérature ne cite pas de procédé industriel permettant d'extraire le diacétyl des produits où il existe, en proportions souvent minimes. Il semble cependant qu'un fabricant français utilise un procédé pour extraire le diacétyl des produits de la distillation du bois (d'où l'on extrait également l'acide acétique, la méthyl éthyl cétone, etc.), mais nous ne connaissons pas les détails de ce procédé.

2° *Production par fermentation.*

De nombreux travaux ont été faits sur l'origine biologique du diacétyl et en particulier sa production dans les produits laitiers.

On peut dire à ce sujet que la production du diacétyl par fermentation est extrêmement répandue et qu'elle peut se faire à partir de glucose, mannite, différents glycols, glycérine, etc., et que de nombreuses bactéries et levures sont capables d'effectuer cette transformation. On obtient, bien entendu, à côté du diacétyl: l'acétyl-méthyl-carbinol et le 2-3 butanediol, les proportions des différents produits pouvant être influencées par l'introduction d'air en cours de fermentation.

Le diacétyl pur est incontestablement extrait des produits de fermentation par distillation, puis fractionnement des produits de distillation. Distillation et fractionnement étant extrêmement connus, les procédés en question ne font donc pas l'objet de brevets, ce qui explique le peu de publications à ce sujet. On peut cependant citer dans ce domaine le brevet des usines de Melle, qui préparent le diacétyl et l'acétyl-méthyl-carbinol à partir de matières sucrées, par fermentation (B. P. n° 22662-20-8-46).

Un certain nombre de fabricants, spécialement à l'étranger, livrent du diacétyl pur ayant cette origine.

3° *Synthèse.*

La synthèse proprement dite du diacétyl est évidemment possible; on lui préfère généralement l'oxydation de la méthyl-éthyl-cétone ou du 2-3 butylène glycol, produits que l'on rencontre dans tous les produits de fermentation et qui existent à relativement bon marché comme sous-produits de la distillation des alcools.

Bien d'autres méthodes peuvent également être utilisées, en particulier toutes les méthodes classiques de production de dicétones (que l'on trouve dans les traités), mais qui n'ont guère d'applications industrielles.

En résumé.

On peut voir que le diacétyl, produit aromatique très répandu, est surtout obtenu par deux voies:

La voie fermentaire, suivie de distillation et de fractionnement;

La voie chimique, qui procède généralement par oxydation de produits provenant également de fermentation.

Mais quelle que soit l'origine du diacétyl, il est facile de l'obtenir pur. Ses constantes physiques et, en particulier, sont point d'ébullition, sont des critères d'une précision suffisante pour attester de la pureté du produit. En outre, pour le diacétyl comme pour les autres produits aromatiques, toute impureté conduit à une déformation de l'odeur immédiatement perçue par l'utilisateur éventuel.

ANNEXE III

DÉLIBÉRATIONS DE L'ACADÉMIE DE MÉDECINE ET DU CONSEIL SUPÉRIEUR D'HYGIÈNE PUBLIQUE

1° Conseil supérieur d'hygiène publique. — 13 mai 1946.

2° Conseil supérieur d'hygiène publique. — 14 février 1949.

3° Académie de médecine. — 21 mai 1946.

4° Académie de médecine. — 7 octobre 1947.

5° Académie de médecine. — 6-13 janvier 1948.

6° Académie de médecine. — 22 juin 1948.

7° Académie de médecine. — 26 avril 1949.

8° Académie de médecine. — 10 mai 1949.

1° Conclusions adoptées par le conseil supérieur d'hygiène publique de France au sujet de la coloration et de l'aromatisation des margarines.

Conseil supérieur d'hygiène.

(Séance du 13 mai 1946.)

Dans sa séance du 13 mai 1946, cette haute assemblée a adopté à l'unanimité les conclusions du rapporteur, qui proposait:

1° De donner un avis défavorable à l'autorisation provisoire de l'emploi de colorants synthétiques et de parfums dans la margarine;

2° De donner un avis défavorable à un projet de loi modifiant les dispositions qui régissent actuellement la fabrication des margarines.

2° Conseil supérieur d'hygiène publique de France, Section de l'alimentation.

(Séance du 14 février 1949.)

Rapport du professeur Machebœuf, de l'Institut Pasteur, adopté à l'unanimité par la section de l'alimentation du conseil supérieur d'hygiène.

« ...Abordons maintenant la question de l'aromatisation des margarines. L'arôme proposé est le diacétyl CH_3-CO-CO-CH_3 qui est *normalement présent dans les beurres.* Nous avons déjà conclu dans cette même séance du 26 février 1948 « qu'il n'y avait pas d'objection hygiénique à faire à l'introduction de diacétyl rigoureusement pur à une dose au plus égale à la dose moyenne présente dans les beurres normaux ».

« L'académie de médecine, le 22 juin 1948, a d'ailleurs exprimé le même avis que votre section d'alimentation, car elle a adopté par vote la conclusion suivante:

« *Se plaçant au point de vue sanitaire, l'académie estime qu'il n'y a ni inconvénient, ni avantage à donner aux margarines un taux de diacétyle correspondant à celui du beurre.* »

« ...Nous n'avons pas, il est vrai, à aborder ce côté du problème.

« Nous envisageons seulement les faits hygiéniques. Concluons donc que *la margarine colorée par de l'huile de palme et parfumée par une dose de diacétyle au plus égale à celle trouvée en moyenne dans les beurres est un aliment que nous pouvons tolérer.*

« Une dose d'un milligramme de diacétyl par kilogramme de margarine nous semble être une limite convenable. »

« ...Conclusion...

« ...2° Le conseil estime qu'il n'y a, du point de vue hygiénique, ni inconvénient, ni avantage à introduire dans les margarines une proportion de diacétyl correspondant à celle que l'on trouve en moyenne dans les beurres normaux et il admet comme limite supérieure à la teneur en diacétyl des margarines 1 milligramme par kilogramme. »

(Conclusion acceptée après discussion.)

3° Conclusions adoptées par l'académie de médecine au sujet de la coloration et de l'aromatisation des margarines.

Académie de médecine.

(Séance du 21 mai 1946.)

Dans sa séance du 21 mai 1946, l'académie de médecine a adopté les conclusions suivantes:

1° Il n'y a aucune raison valable pour que, même à titre temporaire et provisoire, il soit fait usage de colorants synthétiques, quels qu'ils soient, pour colorer les margarines;

2° On ne peut admettre la formule simpliste laissant croire à l'inocuité parfaite des colorants synthétiques employés pour colorer les margarines;

3° L'action cancérigène de certains colorants constatée sur les animaux de laboratoire commande d'être très circonspect au sujet de leur emploi dans l'alimentation humaine;

4° L'addition d'essences, parfums, aromes et produits similaires n'est pas à tolérer dans la fabrication des margarines. Le diacétyl, même pur, est donc à rejeter;

5° La réglementation actuelle visant la fabrication et la vente des margarines n'est à modifier sous aucun prétexte.

4° Extrait du bulletin de l'académie nationale de médecine.

(Séance du 7 octobre 1947.)

Au sujet des margarines, par M. H. Martel.

En 1945 le ravitaillement général a fait demander à l'académie d'autoriser de nombreux colorants de synthèse pour colorer en jaune les margarines. On a invoqué le prétexte que ces colorants étaient tolérés en Angleterre. Le 17 juillet 1945, l'académie a refusé cette proposition. Elle a considéré comme indésirables tous ces colorants à base d'aniline, d'orthotoluidine, de xylidine ou d'aminobenzène. Les colorants azoïques en question peuvent être dangereux. En 1946, l'académie, à la suite des remarques que nous avons faites le 5 mars et du rapport que nous avons présenté le 21 mai, a adopté à l'unanimité les résolutions suivantes:

1° Il n'y a aucune raison valable pour que, même à titre temporaire et provisoire, il soit fait usage de colorants synthétiques (1), quels qu'ils soient, pour colorer les margarines;

2° On ne peut admettre la formule simpliste laissant croire à l'inocuité parfaite des colorants de synthèse employés pour colorer les margarines;

3° L'action cancérigène de certains colorants constatée sur les animaux de laboratoire commande d'être très circonspect au sujet de leur emploi dans l'alimentation humaine;

4° L'addition d'essences, parfums, aromes et produits similaires n'est pas à tolérer dans la fabrication des margarines. Le diacétyl, même pur, est donc à rejeter;

(1) Etaient proposés les colorants à base de benzo-azo-B-Naphtylamine, ortholuène-izo-B-naphytylamine, amino-aza-toluène, benzène-azo-paracrésol-benzène-azo-orthophénol, nezène-azo-résorcinol, sous le fallacieux prétexte qu'on ne fabriquait pas assez, en France, des autres colorants amino-benzène et benzène-azo-B-naphtol.

5° La réglementation actuelle visant la fabrication et la vente des margarines n'est à modifier sous aucun prétexte.

Récemment, le 11 août 1947, en période de vacances, un décret a porté dérogation, à titre exceptionnel et provisoire, au décret du 15 avril 1912.

L'article 1er de ce décret dit: « Par dérogation au décret du 15 avril 1912 et, par voie de conséquence, aux lois du 16 avril 1897 et 2 juillet 1935 et à l'arrêté du 28 juin 1912, est autorisée, à titre exceptionnel et provisoire, la détention en vue de la vente, la mise en vente et la vente des margarines servant à l'alimentation et additionnées de matières colorantes ou d'essences ou des deux à la fois, végétales ou autres, à la condition que l'emploi de chaque matière colorante et essence ait été spécialement autorisée par le ministre chargé du ravitaillement sur avis conforme du ministre de l'agriculture et du ministre de la santé publique ».

Sachant ce que peut signifier le terme « à titre exceptionnel et provisoire », nous demandons à l'académie de bien vouloir renouveler les vœux admis à l'unanimité le 21 mai 1946.

Les agriculteurs n'ont aucun intérêt à voir les margarines officiellement frelatées, de manière à permettre de les confondre, quant à la couleur et au goût, avec les meilleurs beurres. Les consommateurs très rationnés en beurre voudraient bien n'avoir pas à se résigner à ne consommer que des margarines fardées.

5° Bulletin de l'académie nationale de médecine.

112e année, 3e série, tome 132, nos 1 et 2.

(Séances des 6 et 13 janvier 1948.)

Séance du 13 janvier 1948.

Rapports sur les margarines, par M. H. Martel.

. . . . . .

Compte tenu des remarques qui viennent d'être faites, votre commission regrette que le décret du 11 août 1947 n'ait pas tenu compte des vœux exprimés par l'académie au sujet des dangers que peuvent présenter les substances chimiques tolérées à l'heure actuelle. Elle vous propose les vœux suivants:

1° Il n'y a aucune raison valable pour que, même à titre exceptionnel et provisoire, il soit fait usage de colorants synthétiques pour colorer les margarines;

2° On ne peut admettre la formule simpliste laissant croire à l'innocuité parfaite des colorants de synthèse employés pour colorer les margarines (1);

3° L'action cancérigène de certains colorants constatée sur les animaux de laboratoire commande d'être très circonspect au sujet de leur emploi dans l'alimentation humaine.

Le jaune AB (benzo-ao-B-naphtylamine), le jaune OB (orthotoluène-azo-B-naphtylamine), le jaune de beurre ou jaune pour beurre (paradiméthylamine-azo-benzène) et autres colorants de synthèse se sont montrés cancérigènes sur les animaux de laboratoire;

4° L'addition d'essences, parfums, arômes et produits similaires n'est pas à tolérer dans la fabrication des margarines, graisses composées... présentées comme succédanés du beurre. L'addition de diacétyl que tolère le décret du 11 août 1947 est à rejeter aussi bien pour les margarines, graisses composées... que pour les beurres qui en contiennent peu ou n'en renferment pas.

Ces vœux sont adoptés à l'unanimité.

(1) L'industrie de la margarine demandait, en 1946 (*Bulletin et mémoire de l'académie de médecine*, 321), l'autorisation d'utiliser : 1° benzène-azo-B-naphtylamine; 2° orthololuène-azo-B-naphtylamine; 3° amino-azo-toluène; 4° benzène-azo-paracrésol; 5° benzène-azo-orthophénol; 6° benzène-azo-résorcinol.

6° Bulletin de l'académie nationale de médecine.
(Séance du 22 juin 1948.)

Rapport à propos des margarines, par M. Baudouin.

(Au nom de la commission de l'alimentation et de la nutrition.)

M. Baudouin fait connaître, en vue de la parution au bulletin, les conclusions adoptées par l'*académie de médecine en comité secret.*

L'académie de médecine a toujours considéré qu'une substance destinée à l'alimentation devait être naturelle et pure. Elle estime, par exemple, que l'adjonction d'un antiseptique à du lait est regrettable et ne peut que favoriser la négligence dans sa récolte et sa manipulation. D'autres corps ajoutés aux aliments sont susceptibles de faciliter les fraudes.

L'académie est toujours de la même opinion. Elle n'en reconnaît pas moins qu'il peut se produire telle ou telle circonstance exceptionnelle — par exemple économique ou climatique — conduisant à autoriser l'adjonction aux aliments de telle ou telle substance artificielle. Le soin et la responsabilité d'apprécier ces circonstances reviennent au Gouvernement et au Parlement, et l'avis qui nous est demandé est alors le suivant: la substance dont l'autorisation est envisagée est-elle ou non nuisible à la santé ?

C'est en se plaçant à ce point de vue que l'académie a examiné les questions posées.

Première question, relative à la définition physique et chimique des margarines:

L'académie estime qu'elle n'a pas qualité pour répondre d'une façon précise à cette question et propose de la renvoyer au service de la répression des fraudes.

Deuxième question, relative à l'adjonction de vitamines aux margarines:

Se plaçant au point de vue sanitaire, l'académie estime qu'il n'y a pas d'inconvénient et qu'il peut y avoir avantage à vitaminiser les margarines, à condition que le taux des vitamines A et D ne soit pas supérieur à celui du beurre d'été.

Troisième question, relative à l'adjonction du diacétyl aux margarines:

Se plaçant au point de vue sanitaire, l'académie estime qu'il n'y a ni inconvénient, ni avantage à donner aux margarines un taux de diacétyl correspondant à celui du beurre.

Quatrième question, relative à l'adjonction de colorants chimiques aux margarines:

Il s'agit des jaunes AB et OB, l'académie estimant que la preuve n'est pas encore faite de leur parfaite inocuité, donne un avis favorable.

Les diverses conclusions de la commission ont été adoptées à l'unanimité.

7° Extrait du bulletin de l'académie nationale de médecine.
(Bulletin n°s 15 et 16, page 337.)
(Séance du 26 avril 1949.)

Rapport au sujet des margarines.

(Au nom de la commission de l'alimentation et de la nutrition.)

La commission propose à l'académie les conclusions suivantes:

1° Avis défavorable pour tous les colorants artificiels, en particulier le jaune OA ou le jaune OB;

2° En ce qui concerne le diacétyl, il n'y a aucun avantage physiologique pour le consommateur à l'introduire dans les margarines;

3° L'addition de vitamines ne peut être conseillée, cette addition devant légalement faire considérer le produit comme pharmaceutique.

Les conclusions de la commission sont adoptées à l'unanimité.

8° Extrait du bulletin de l'académie nationale de médecine.
(Bulletin n°s 17 et 18, page 376.)
(Séance du 10 mai 1949.)

Rapport au nom de la commission de l'alimentation par M. Tanon, rapporteur.

. . . . . .

La deuxième question a trait aux margarines. Il en a déjà été discuté ici, comme au conseil supérieur d'hygiène, lequel avait donné les mêmes conclusions. Une communication de M. Machebœuf, à la séance du 21 mars également, a remis le sujet en discussion, à propos d'une question posée par M. le secrétaire d'Etat aux affaires économiques sur une demande d'autorisation d'installation d'une margarinerie.

M. Machebœuf avait envisagé trois points: introduction dans les margarines de colorants végétaux et notamment d'huile de palme; introduction de diacétyl; introduction de vitamines A.

Il étudie la valeur alimentaire de margarines par rapport aux beurres. Elles contiennent plus d'eau, soit 16 p. 100 et le quart de ses lipides sont hydrogénés artificiellement. Toutefois, ses autres constituants peuvent compenser cette hydrogénation.

Pour les colorants, les industriels semblent avoir abandonné le jaune AB et le jaune OB, qui avaient été admis momentanément pendant la guerre, et revenir à l'huile de palme antérieurement autorisée. *Pour le diacétyl, normalement présent dans les beurres, en quantité variable suivant les provenances, il n'y aurait pas d'inconvénient à autoriser son introduction à une dose représentant la moyenne de celle des beurres.*

Pour les vitamines, en particulier, la vitamine A, le Conseil supérieur d'hygiène avait adopté les conclusions d'un rapport de M. Schaeffer, disant qu'elles pouvaient être admises à condition que l'adjonction ne dépassât pas la proportion de chacune de celles qui existent dans les beurres. Celles-ci sont encore mal évaluées et très variables. La vitamine A, que la margarine ne contient pas, serait donc acceptée sous réserve que la consommation de ladite margarine fût rapide, afin d'éviter la destruction par un antioxydène. Il serait utile en outre de faire des essais pour juger des conditions dans lesquelles s'opère cette destruction et d'évaluer, auparavant, la teneur des beurres en cette matière.

Les conclusions qu'il a proposées ont été examinées par votre commission, qui en a reconnu le bien-fondé. Cependant, après l'intervention de M. Martel à la tribune et le fait qu'on ne connaît pas bien le taux moyen des vitamines du beurre, la commission adopte des conclusions plus strictes (1).

ANNEXE IV

SOCIÉTÉ SCIENTIFIQUE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Contrôle biologique et chimique des médicaments vitaminisés et des aliments, directeur: Mme L. Randoin, 16, rue de l'Estrapade, Paris (5e), Odéon: 18-43.

Paris, le 7 février 1955.

M. G. P. de Ry, société Astra, 8, avenue Delcassé, Paris (8e).

Monsieur,

Comme suite à votre lettre du 26 janvier, nous vous informons que le diacétyl est, ainsi que nous vous l'indiquions précédemment, un corps pur. Par conséquent, le diacétyl préparé par synthèse et le diacétyl tel qu'on le rencontre à l'état naturel dans certains corps gras présentent toujours les mêmes propriétés dans tous les domaines.

(1) Les conclusions de ce rapport ont été publiées dans le bulletin du 26 avril, page 337 (cf. pièce n° 7).

Nous restons à votre disposition pour toutes recherches pratiques ayant pour but de mettre en évidence cette identité de propriétés chimiques du diacétyl synthétique et du diacétyl naturel.

Veuillez recevoir, Monsieur, l'expression de nos sentiments les plus distingués.

Le directeur du laboratoire,
L. RANDOIN.

ANNEXE V

PROBLÈME DE L'AROMATISATION DE LA MARGARINE

Rapport pour avis présenté, au nom de la commission de l'agriculture, par M. Henri Chatras.

Le 14 mai 1955, le président du conseil des ministres demandait, au nom du Gouvernement au Conseil économique « d'examiner les problèmes posés par l'aromatisation de la margarine et de formuler son avis sur les modifications qu'il conviendrait éventuellement d'apporter à la réglementation en vigueur ».

L'étude de cette question fut confiée, à titre principal, à la commission du commerce, puis, pour avis, aux commissions de l'agriculture et de la production industrielle.

C'est dans le cadre de cette saisine pour avis qu'a été établi, au nom de la commission de l'agriculture, le présent rapport. Il porte, conformément à la mission confiée à cette commission, sur « les aspects agricoles du problème de l'aromatisation de la margarine ».

Le problème de l'aromatisation de la margarine n'est pas un problème récent; il a déjà donné lieu à de nombreuses discussions.

La margarine, étant le résultat d'une émulsion et d'une hydrogénation d'huiles et graisses végétales et animales, était, à l'origine, naturellement un produit neutre sans couleur et sans saveur. Ses producteurs ont recherché les différents moyens d'en faire un produit attrayant se rapprochant du beurre par la couleur et le goût.

La coloration fut obtenue d'abord en ajoutant au produit un colorant chimique puis, quand l'emploi de ce colorant fut interdit, par l'utilisation d'huiles de palmes naturellement teintées.

L'aromatisation était, à l'origine, réalisée par addition directe de diacétyl pur, qui donne à la margarine l'arôme du beurre. Mais, en 1935, dans le cadre de la loi du 2 juillet 1935, tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait, fut adoptée une disposition interdisant « *l'addition dans les margarines, oléo-margarines et graisses alimentaires animales, végéto-animales et végétales, de parfums, essences, arômes: chimiques, artificiels ou autres similaires* ». Il était apparu, en effet, au législateur que, si l'assainissement qualitatif et quantitatif du marché du lait nécessitait l'interdiction de l'emploi de bonificateurs et de parfums dans les beurres, il était indispensable d'étendre l'interdiction à la margarine.

Cette interdiction fut respectée dans sa lettre jusqu'en 1940. Néanmoins, il convient de noter qu'à partir de 1937, la margarine fut à nouveau aromatisée; les producteurs de margarine introduisirent dans les matières premières nécessaires à la fabrication de la margarine une certaine quantité de lait écrémé ensemencé de ferments appropriés, — la fermentation du lait écrémé au cours de la fabrication produisant naturellement le diacétyl. — La margarine conserve ainsi l'arôme du beurre. L'apport du diacétyl ne résultait plus de l'incorporation d'un produit, mais d'une fermentation d'un produit naturel préalablement incorporé.

En 1940, intervient une loi permettant au Gouvernement d'accorder par décret des dérogations à la loi de 1935. Ces dispositions ne furent pas utilisées en ce qui concerne l'aromatisation de la margarine jusqu'en 1947 où, compte tenu de la pénurie de matières grasses et particulièrement du beurre et des importations de margarine étrangère aromatisée, les producteurs français obtinrent l'adoption du décret du 11 août 1947, qui autorisait « à titre exceptionnel et provisoire » la fabrication de margarine additionnée d'essences aromatisantes.

Le décret du 30 septembre 1953 relatif au lait et aux produits laitiers ayant abrogé la loi de 1940, le ministre de l'agriculture considéra que le décret de 1947 pris en application de la loi de 1940 était implicitement abrogé et adressa le 15 février 1955 une circulaire aux inspecteurs de la répression des fraudes leur demandant, à compter du 1er juillet, de faire respecter la loi de 1935, qui interdit l'aromatisation de la margarine (voir en annexe cette circulaire).

Cette décision fut, d'un point de vue juridique, diversement interprétée. La chambre syndicale de la margarine contesta la validité de la circulaire du ministre de l'agriculture. A l'appui de sa thèse, elle produisit une consultation du professeur Waline. Le ministre de l'agriculture, au contraire, qui avait soumis la question à l'avis du conseil d'Etat, souligna que la Haute Assemblée, en insistant sur le caractère temporaire et exceptionnel du décret du 11 août 1947, avait reconnu le bien-fondé de la thèse soutenue par le ministre de l'agriculture.

La question était donc définitivement tranchée sur le plan du droit. Discuter l'avis du conseil d'Etat serait oiseux, puisqu'il s'agit, en fait, soit de proposer une nouvelle réglementation, soit de conserver le *statu quo*, interdisant l'aromatisation.

Le ministre de l'industrie et du commerce, soutenu par le ministre de la France d'outre-mer, évoqua la question devant le président du conseil.

C'est dans ces conditions que le Conseil économique fut chargé, à la demande du président du conseil, de donner son avis sur le problème de l'aromatisation de la margarine et de suggérer les modifications qu'il conviendrait éventuellement d'apporter à la réglementation en vigueur.

Le problème étudié a de multiples aspects: hygiène alimentaire, économique, social, agricole et industriel. Il pose notamment le problème de l'harmonisation des productions métropolitaines et d'outre-mer.

La commission de l'agriculture a limité son étude aux aspects agricoles de la question de l'aromatisation de la margarine. Elle tient à en souligner toute l'importance. Au cours de son étude, la commission de l'agriculture a été amenée à évoquer les autres aspects du problème examiné; il lui a semblé que, pour être importants, ils étaient loin d'être déterminants. En particulier, sur la question de la valeur hygiénique ou du danger du diacétyl pur utilisé pour l'aromatisation de la margarine, les avis émis sont souvent différents et contradictoires. Il en est de même de la valeur culinaire de la margarine plus ou moins avantageuse en son emploi, par la ménagère. Ce qui fait l'importance et l'ampleur de la question posée au Conseil économique, c'est que, pratiquement, derrière le problème de l'aromatisation de la margarine, c'est, en fait, le problème du développement de la consommation du beurre et de la margarine qui est posé. La commission de l'agriculture a considéré qu'il appartenait au Conseil économique de répondre à la demande du Gouvernement en traitant ce problème au fond. Elle s'est efforcée d'y apporter une solution constructive; elle demande que la commission du commerce, saisie au principal, consacre aux aspects agricoles du problème étudié toute l'attention désirable.

Il a semblé nécessaire, avant d'aborder l'examen de la question de l'aromatisation de la margarine et les aspects agricoles du problème, d'apporter quelques éléments d'information sur la situation du marché de la margarine et du beurre.

I. — Les données du problème.

Le développement de la production de margarine

Depuis 1870, où le chimiste français Mege Mouriez présenta un succédané du beurre auquel il donna le nom de margarine, la production de ce produit s'est développée à un rythme accéléré.

Le tableau suivant (1) donne pour quelques pays européens le tonnage de la consommation de beurre et margarine en 1953. Les chiffres cités constituent des ordres de grandeur, mais ils montrent la place importante prise par la margarine.

	Margarine.	Beurre.
	Tonnes.	Tonnes.
Allemagne	510.000	300.000
Belgique	74.000	74.000
Danemark	76.000	155.000
France	70.000	280.000
Norvège	78.000	20.000
Pays-Bas	186.000	83.000
Royaume-Uni	452.000	15.000
Suède	93.000	100.000

En France, la production de margarine est plus limitée mais, depuis quelques années, l'accroissement est certain.

	Margarine.	Beurre.
	(Milliers de tonnes.)	
1933	33,0	217,6
1935	28,0	242,5
1941	26,6	154,0
1945	32,3	125,0
1949	54,0	193,0
1951	68,2	250,0
1952	68,8	235,0
1954 (évaluations)	82,0	300,0

(D'après l'annuaire statistique des Nations Unies.)

Si l'on considère la consommation de beurre et de margarine par tête d'habitant, les données, bien que moyennes et très imprécises, sont encore plus significatives.

Unité : kilogramme.

ANNÉES	CONSOMMATION de beurre.	CONSOMMATION de margarine.	POURCENTAGE de la consommation de beurre dans le total beurre et margarine
1938	5,3	0,8	87
1950	5,9	1,4	81
1951	6,2	1,4	78
1954	6,6	1,8	78

On constate une diminution de l'importance du beurre, par rapport à la consommation de margarine.

Les raisons du développement de la production de margarine sont multiples. En premier lieu, la différence de prix entre les deux produits constitue un avantage certain pour la margarine. La période de rationnement, conséquence de la dernière guerre mondiale, a favorisé l'accroissement de la consommation de margarine. Il est certain, par ailleurs, que les perfectionnements apportés par les margariniers à la présentation du produit qu'ils se sont attachés à faire ressembler de plus en plus au beurre ne sont pas étrangers au large emploi du produit. L'absence de toute précision sur les emballages quant aux composants de la margarine et au produit ayant servi à l'aromatisation a favorisé également la consommation du produit. Celle-ci a été aussi aidée par un effort considérable de propagande de la part de sociétés puissantes, à capitaux en majorité étrangers, influents sur le marché français.

(1) Rapport de la Confédération européenne de l'agriculture (février 1955).

Les constituants de la margarine.

A l'origine, la margarine était surtout composée de corps gras d'origine animale. Actuellement, si le suif est encore employé — dans une très faible proportion — les matières premières sont surtout des huiles végétales.

Les constituants de la margarine sont les suivants :

Huiles fluides hydrogénées (arachide, coton, colza, tournesol, soja).

Huiles concrètes (coprah, palmiste, huiles de palme).

Huile de baleine.

D'après la chambre syndicale de la margarinerie, pour une production de 82.000 tonnes de margarine en 1954, les matières premières suivantes avaient été utilisées :

26.600 tonnes d'huiles fluides.
40.600 tonnes d'huiles concrètes.
900 tonnes de suif.
13.840 tonnes d'eau.
82.000 tonnes.

L'industrie de la margarine constitue un débouché important pour les productions d'oléagineux métropolitains et d'outre-mer, 70 p. 100, en effet, des matières premières nécessaires à la production de margarine proviennent actuellement de l'Union française (métropole et outre-mer).

Il aurait été intéressant de connaître d'une façon précise l'importance et le coût des importations de corps gras d'origine étrangère utilisés par la margarinerie, mais ces renseignements n'ont pu être établis, les statistiques douanières publiées ne donnant pas l'indication de l'utilisation finale du produit importé. On trouvera néanmoins ci-après un tableau indiquant les importations de corps gras utilisés par la métropole en 1954.

Importations de graines oléagineuses et huiles en 1954.

PRODUITS IMPORTÉS	PAYS ÉTRANGERS		FRANCE D'OUTRE-MER	
	Quantités (en tonnes).	Valeur (en milliers de francs).	Quantités (en tonnes).	Valeur (en milliers de francs).
I. — *Graines.*				
Arachides	31.933	2.454.838	289.027	26.499.759
Coprah	32.075	2.285.907	58.109	4.772.541
Palmiste	31.928	1.548.115	116.916	6.834.236
Soya	45.501	1.816.694	»	»
Ricin, pulghère	14.813	689.017	3.037	167.244
Lin	98.121	4.053.176	15.419	1.143.436
Œillette, pavot	359	24.539	»	»
Coton	»	»	»	»
Sésame	119	9.220	1.050	94.346
Autres graines	9.734	566.629	2.733	117.683
Ensemble graines	261.506		486.294	747.797
Equivalence huile (valeur en milliers de francs)		14.458.126		39.629.145
II. — *Huiles.*				
Huiles fixes, d'origine végétale, brutes :				
Soya, tournesol	133	16.813	9	737
Coton	7	798	»	»
Arachides	239	42.182	82.035	14.669.455
Olive	31	6.926	36.421	5.216.107
Palme	6.743	486.280	18.031	1.601.113
Coprah et palmiste	3.740	265.056	865	101.728
Lin	14.035	1.002.269	1.060	113.718
Bois de Chine	2.328	304.806	318	46.380
Ricin	1.184	148.982	361	48.570
Karité	145	1.634	463	52.746
Autres huiles	354	27.180	663	102.280
Huiles raffinées	4.761	496.187	6.579	1.083.860
Total	33.670	2.799.143	146.835	23.156.724

Importations de corps gras d'origine animale en 1951.

PRODUITS	PAYS ÉTRANGERS		FRANCE D'OUTRE-MER	
	Quantités (en tonnes).	Valeur (en milliers de francs).	Quantités (en tonnes).	Valeur (en milliers de francs).
Saindoux	18	8.167	11	1.500
Huile de pied de bœuf et similaires, brutes ou raffinées	252	40.717	»	»
Suifs fondus, y compris les suifs dits « premiers jus »	556	33.712	34	2.647
Graisses d'os, de déchets et similaires	6.796	423.838	»	»
Oléo margarine, oléo stéarine	92	7.721	»	»
Graisses et huiles de poissons et d'animaux marins	15.061	1.212.728	2.389	142.474
Graisses de suint et dérivés	721	46.740	»	»
Autres graisses et huiles d'origine animale non dénommée d'ailleurs	346	27.895	»	»

On a remarqué que, dans les composants de la margarine, 30 p. 100 proviennent de l'étranger. Certes, jusqu'à présent, le bilan annuel de la production et de la consommation d'oléagineux de l'Union française était déficitaire; des importations d'huile d'origine étrangère étaient nécessaires; une partie de ces importations était réservée aux producteurs de margarine, ce qui permettait d'ailleurs, étant donné le bas prix de revient des huiles importées, d'abaisser le coût de la margarine.

Mais il semble souhaitable et possible, dans un délai assez rapproché, de remplacer ces matières premières d'origine étrangère par des produits récoltés dans l'Union française, distribuant ainsi des revenus supplémentaires aux agriculteurs français métropolitains et d'outre-mer.

On rappellera que la loi de 1935 avait posé le principe de l'interdiction d'importation de matières grasses étrangères.

Ce but, sans procéder de la même rigueur, ne cesse aujourd'hui d'être valable, quand il présente pour objectif la réduction au maximum de nos importations alimentaires. Il doit favoriser en même temps l'expansion agricole métropolitaine et outre-mer. Il peut être atteint d'autant plus facilement que les huiles diverses, métropole et outre-mer peuvent subir des transformations industrielles et devenir aptes aux exigences imposées par la fabrication de la margarine.

Une raison a cependant été donnée de l'emploi des huiles de provenance étrangère: ce serait leur bas prix de revient.

Si, de prime abord, cette raison apparaît justifiée, elle doit s'inscrire dans le cadre des mesures économiques générales, valables pour toutes productions, agricole ou industrielle et correspondant à la politique économique du Gouvernement.

Il en est ainsi des céréales, des machines agricoles et industrielles qui, d'un prix inférieur à l'étranger, ne sont pas introduites pour autant sans réserves, contingents, droits de douane ou taxes de compensation. Même avec la libération des échanges, ces dernières seront maintenues tout au moins pendant un certain délai. Il apparaît, d'ores et déjà, que ces importations d'huile qui entrent dans le contingent, pourraient être progressivement supprimées.

II. — L'aromatisation de la margarine.

L'aromatisation de la margarine par addition du diacétyl.

Les controverses les plus vives peuvent s'échanger sur cette question.

La commission rappelle que l'addition de diacétyl qui fut interdite en 1935 dans le cadre d'une politique d'assainissement du marché du lait et des produits laitiers n'avait été autorisée en 1947 qu'à titre exceptionnel et provisoire, compte tenu de la pénurie de matières grasses. Les agriculteurs trouvent donc indispensable, dans la mesure où le décret du 30 septembre 1953 s'efforçait de prescrire une politique d'expansion laitière, de revenir aux dispositions de la loi de 1935, laquelle avait également pour but de prescrire une politique d'assainissement du marché laitier par une production de qualité.

La commission remarque que l'adjonction de diacétyl dans les beurres est interdite. L'addition d'un parfum synthétique au beurre est considérée comme une falsification passible des peines prévues par la loi sur la répression des fraudes. Ce rigorisme tend à protéger les beurres de qualité contre la concurrence de beurres de qualité inférieure dont l'arôme aurait été renforcé artificiellement. Il tend aussi à éviter que l'aromatisation artificielle ne masque d'autres défauts que le simple manque d'arôme et constitue ainsi, au préjudice du consommateur, une tromperie inacceptable.

En période de surproduction, si des beurres doivent être éliminés du marché, ce doit être en priorité ceux de mauvaise qualité. Il est donc important d'éviter que leurs tares soient masquées momentanément par l'addition d'un arôme développé. L'adjonction de diacétyl constitue une solution de facilité qui ne peut qu'entraver le développement des efforts poursuivis en vue de la production de qualité.

Partant de cette idée qu'il convenait de conserver au beurre son caractère de produit naturel exempt de toute addition, les agriculteurs sont arrivés logiquement à souhaiter l'interdiction de toute aromatisation de la margarine sous quelque forme que ce soit.

Ils trouvent, en effet, inconcevable que l'on interdise l'emploi d'arôme artificiel dans le beurre et qu'on l'autorise dans le produit de remplacement et concurrent qu'est la margarine. On constate d'ailleurs que ce sont les mêmes termes qui, dans les articles 9 et 22 de la loi du 2 juillet 1935, interdisent l'aromatisation artificielle, soit du beurre, soit de la margarine. On peut donc penser qu'un procédé d'aromatisation autorisé pour la margarine doit l'être pour le beurre et que, réciproquement, tout procédé interdit pour l'aromatisation du beurre doit être interdit à la margarine.

En conclusion, les producteurs et certains commissaires considèrent qu'il convient d'appliquer d'une façon stricte les dispositions de la loi de 1935 et interdire toute aromatisation de la margarine, sous quelque forme que ce soit.

Cependant, une telle conclusion serait trop hâtive, sans prendre en considération les arguments, d'une part, en faveur de la margarine, et, d'autre part, sans envisager l'aspect économique et agricole de la question.

C'est ainsi que les margariniers font valoir que le but de l'aromatisation est de parfaire la présentation de la margarine, en lui donnant un goût qui plaise au consommateur et qui rappelle celui du beurre.

Cette présentation est améliorée par la teinte obtenue par l'emploi d'huile de palme et par l'arôme que fournit le diacétyl — cette aromatisation étant obligatoirement indiquée sur les emballages.

Il convient cependant de noter que l'aromatisation de la margarine ne présente un avantage que pour l'utilisation du produit en tartine, usage peu développé, et qu'il ne semble

pas souhaitable d'étendre. Pour les usages culinaires, l'aromatisation de la margarine présente peu d'intérêt en soi.

Par ailleurs, il est une autre notion évoquée en commission: c'est la réduction certaine de la consommation de margarine dans l'éventualité d'une baisse du prix du beurre. Il n'appartient pas à la commission de l'agriculture de s'étendre sur la question, mais il serait intéressant de rechercher l'exactitude de la liaison des courbes: prix et consommation des deux produits.

En définitive, en ce qui concerne strictement le fait d'aromatiser ou non la margarine, la commission enregistre l'opposition de principe des agriculteurs.

La vérité, c'est que l'aromatisation aide à la consommation de la margarine en donnant à un produit, insipide par nature, le goût et l'aspect du beurre, excitant ainsi l'appétance à son endroit.

Puisqu'il n'apparait pas, dans les controverses médicales, que cette aromatisation soit utile ou réellement nuisible à la santé, ce n'est pas du côté purement alimentaire que se situe le débat.

Si l'aromatisation de la margarine est discutée, c'est que la consommation de celle-ci devient considérable. Accrue par des procédés modifiant l'aspect naturel du produit, cette consommation est encore augmentée. D'autres problèmes se trouvent de ce fait soulevés.

Nous arrivons ainsi à la deuxième partie du rapport ayant trait aux aspects vraiment agricoles de la question, à savoir:

Le développement de la production laitière et de la concurrence beurre-margarine.

Face à l'extension de la production de margarine, on constate un accroissement parallèle de la production laitière française.

Depuis plusieurs années, les pouvoirs publics ont attiré l'attention des producteurs agricoles sur la nécessité et l'intérêt de développer la production animale. Le plan, les déclarations des différents gouvernements ont cherché à orienter l'agriculture dans ce sens. Parallèlement, la poursuite d'une telle politique était encouragée par de nombreuses mesures techniques tendant à l'amélioration du rendement en quantité et surtout en teneur de matières grasses, au contrôle laitier, à l'insémination artificielle, au développement de l'alimentation rationnelle du bétail et surtout à l'intensification de la production fourragère.

De telles mesures portent rapidement leurs fruits; la production de viande a été intensifiée, entraînant un accroissement de la production de lait. Ce qui caractérise essentiellement l'agriculture française, c'est ce développement intensif de la production animale.

Après une crise grave en 1953, l'évolution du marché de la viande est aujourd'hui satisfaisante. L'action concordante de la Société professionnelle de bétail et des viandes et du Fonds d'assainissement du marché de la viande a permis de maintenir la stabilité des cours; l'exportation de la production excédentaire s'est largement développée dans des conditions avantageuses.

Toute autre est la situation du marché du lait et des produits laitiers; les organismes d'intervention viennent seulement d'être créés; les prix indicatifs du lait à la production, déterminés par le Gouvernement, sont, dans certaines régions, loin d'être respectés.

Les producteurs ne tirent pas de l'accroissement de la production une augmentation proportionnelle de leurs revenus, malgré une quantité et une qualité supérieures. Ils craignent alors que le développement considérable de la production — de 170 millions d'hectolitres en 1953, la production est passée à 200 millions d'hectolitres en 1954, pour tendre à brève échéance, selon certains experts, vers 250 millions d'hectolitres — provoque une chute brutale et irréversible des cours, perturbant gravement non seulement le marché du lait, mais aussi celui de la viande, et amenant un effondrement du revenu des agriculteurs.

Les producteurs laitiers soulignent l'importance du marché du beurre dans le cadre du soutien du marché du lait. Plus de 40 p. 100 de la production laitière est utilisée pour la production de beurre. L'écoulement de la production du beurre doit donc retenir toute l'attention. De 350.000 tonnes en 1955, la production beurrière va, sans doute, passer rapidement à près de 400.000 tonnes. La recherche des débouchés extérieurs doit être organisée systématiquement. Les possibilités d'exportation apparaissent à la fois limitées et onéreuses. (La concurrence sur le marché international est très vive et les stocks importants.) (Les cours internationaux ont des cours de dumping, toute exportation nécessite une aide directe ou indirecte). L'expansion laitière ne peut s'appuyer, si l'on veut éviter un déséquilibre profond entre la production et les débouchés, que sur le maintien et le développement de la consommation en beurre dans la métropole et l'outre-mer.

Il paraît donc souhaitable de définir la zone d'action du beurre et de la margarine et d'éviter une concurrence ruineuse de ces deux produits. Chacun d'eux a sa vocation propre, et il est raisonnable de la leur conserver.

La production de margarine constitue un des principaux débouchés pour l'écoulement des productions d'huile d'outre-mer et d'oléagineux métropolitains; ce débouché pourra, d'ailleurs, être développé, même sans accroissement de la production de margarine par le remplacement des matières premières importées par des produits de l'Union française.

Politique laitière et politique oléagineuse doivent être menées conjointement, dans le cadre d'une politique générale d'expansion agricole de la métropole et des territoires d'oure-mer. On ne doit pas opposer producteurs de beurre et de margarine, mais prendre toutes dispositions pour assurer aux deux produits les débouchés nécessaires.

Quelles sont ces mesures, et comment peut-on concilier ces divers intérêts légitimes ?

En premier lieu, il ressort avec certitude que la margarine aromatisée est le concurrent direct du beurre.

Or, la situation du marché laitier est telle que l'équilibre économique de plus de 2 millions d'exploitations agricoles risque d'être compromis, si cette concurrence provoque sur le marché métropolitain la mévente du beurre et un effondrement irréparable des cours des produits laitiers.

L'expansion des productions d'oléagineux d'outre-mer ou des productions d'oléagineux métropolitains ne peut se réaliser aux dépens et par la ruine des producteurs de lait.

De même, un meilleur niveau de vie des consommateurs ne peut s'établir sur la destruction du pouvoir d'achat des producteurs agricoles.

Il en résulte la nécessité d'un arbitrage raisonné des divers intérêts en présence, arbitrage défini selon les impératifs de l'intérêt général et sans tenir compte des slogans et des moyens de propagande extérieurs, si puissants soient-ils.

Le plafond de la production beurre-margarine est actuellement atteint à l'intérieur de la métropole. Par contre, elle peut se développer librement en vue de la consommation outre-mer ou encore en vue de l'exportation.

Sur la base de ces considérations, différentes conclusions ont été présentées.

Votre rapporteur considère, quant à lui, que la nécessité de la poursuite de la production laitière rend impérieuse l'interdiction de l'aromatisation de la margarine sous quelque forme que ce soit, aussi bien par addition directe de diacétyl pur que par incorporation de lait écrémé ensemencé de ferments appropriés, ou par tout autre procédé.

Certains membres de la commission ont des conclusions plus limitées; ils estiment que, s'il est nécessaire d'interdire l'aromatisation par addition directe de diacétyl pur, il est difficile d'interdire l'incorporation dans la margarine d'un produit naturel: le lait écrémé.

D'autres, au contraire, considèrent que l'interdiction d'aromatiser est insuffisante et que, pour ne pas rompre un équilibre économique déjà fort précaire, il est nécessaire de limiter la concurrence beurre-margarine à l'intérieur de la métropole par la fixation d'un contingent de production. Ils pensent que le contingentement est possible. Il n'est fonction que d'un contrôle aux usines de production et d'un quantum mensuel à déterminer. Les chiffres de production ci-dessous du rapport Lengelle (Economie des corps gras de l'Union française) montrent que ce quantum est déjà déterminé. Pour l'année 1954, les chiffres mensuels de production de margarine ont été les suivants:

Janvier	6.550 tonnes.	Juillet	6.250 tonnes.
Février	6.800 —	Août	6.202 —
Mars	8.130 —	Septembre	8.185 —
Avril	6.900 —	Octobre	6.868 —
Mai	6.280 —	Novembre	6.883 —
Juin	6.700 —	Décembre	9.226 —

Certains membres de la commission sont également favorables à l'idée d'un contingentement, mais ils estiment que, dans la mesure où un contingent de production serait fixé, l'aromatisation de la margarine produite dans la limite du contingent pourrait être autorisée, afin de ne pas léser les familles de ressources modestes.

Enfin, un autre point de vue a été exprimé: il considère que l'aromatisation de la margarine ne pose pas le problème agricole, parce qu'en l'état actuel de la législation, la margarine restera aromatisée. Ce qui pose un problème, c'est la commercialisation des produits concurrentiels — purs ou transformés — résultant de l'expansion encouragée du secteur laitier et des productions d'oléagineux métropolitains et extramétropolitains. Les craintes de la concurrence beurre-margarine s'affirment davatange. C'est à la profession qu'il appartient de s'organiser pour concevoir de nouveaux marchés dans le secteur laitier et aux pouvoirs publics de favoriser ces initiatives, de même que, dans le secteur de la margarine, ces mêmes pouvoirs publics doivent également aviser à ne pas gaspiller des devises pour importer des huiles étrangères pendant qu'un soutien permettrait l'emploi, en exclusivité, des productions de l'Union française.

La commission a procédé à un large examen des différentes propositions qui lui ont été présentées. De l'ensemble des débats, ainsi que des votes intervenus, il est possible de dégager les conclusions suivantes:

Conclusions

La commission de l'agriculture, saisie pour avis de l'étude des aspects agricoles du problème de l'aromatisation de la margarine, a considéré que la question étudiée était étroitement liée à celle de l'expansion de la production du lait et des produits laitiers, ainsi qu'à celle des productions d'oléagineux métropolitains et d'outre-mer:

1° La commission de l'agriculture unanime a tenu à souligner que le maintien et la poursuite de l'expansion laitière nécessitait, en premier lieu, l'adoption par les pouvoirs publics de mesures efficaces tendant:

A l'assainissement du marché du lait et des produits laitiers par la recherche de débouchés, tant sur le marché de l'Union française que sur les marchés extérieurs;

A l'organisation du marché du lait et des produits laitiers;

A la poursuite d'une production de qualité;

A la diminution des coûts de production;

2° En ce qui concerne l'aromatisation de la margarine,

La commission a repoussé, par 12 voix contre 1 et 4 abstentions, une proposition présentée par un des membres, tendant à autoriser sans restriction l'aromatisation de la margarine.

La commission a également rejeté, par 12 voix contre 3 et 2 abstentions, une autre proposition tendant à autoriser l'aromatisation de la margarine, mais à fixer conjointement un contingent annuel de production de margarine, afin de limiter le développement de la consommation de ce produit.

La commission a refusé également de prendre en considération, par 10 voix contre 3 et 4 abstentions, une proposition tendant parallèlement, d'une part, à limiter l'aromatisation de la margarine aux procédés d'aromatisation naturels, et, d'autre part, à faciliter le développement de la production de margarine, nécessaire dans le cadre de l'expansion des productions d'oléagineux métropolitains et d'outre-mer, par l'adoption de toutes mesures propres à faciliter l'écoulement des produits, notamment sur les marchés extérieurs.

Par contre, la commission a adopté, par 13 voix contre 4, une proposition condamnant l'aromatisation de la margarine par addition directe de diacétyl pur obtenu préalablement à son incorporation au produit.

Elle a également estimé, par 9 voix contre 7 et 1 abstention, qu'il y avait lieu d'appliquer d'une façon stricte les dispositions de la loi du 2 juillet 1935 et d'interdire toute aromatisation de la margarine, sous quelque forme que ce soit;

3° Enfin, la commission de l'agriculture, considérant que la production de margarine constitue un débouché important pour les productions oléagineuses en expansion aussi bien dans la métropole que dans les territoires d'outre-mer, a estimé, à l'unanimité:

Que l'interdiction d'aromatiser la margarine ne devait pas entraîner une diminution de cette production, mais qu'au contraire toutes mesures devaient être prises pour faciliter l'écoulement de la production de margarine, notamment sur les marchés d'outre-mer et extérieurs, une expansion de la production des deux produits beurre et margarine, même dans le cadre d'une concurrence loyale — toutes conditions égales étant assurées aux différents marchés — devant pouvoir être réalisée;

Qu'en tout état de cause, il apparaissait nécessaire, pour faciliter l'écoulement de la production d'oléagineux de l'Union française, de limiter progressivement, pour arriver à la suppression totale, les importations de l'étranger de matières premières nécessaires à la fabrication de la margarine (actuellement 30 p. 100).

ANNEXE

15 février 1955.

A MM. les inspecteurs et inspecteurs auxiliaires chargés de la surveillance des fabriques de margarine.

J'ai l'honneur de vous connaître que le décret n° 53-979 du 30 septembre 1953 relatif au lait et aux produits laitiers a abrogé les lois des 29 juillet et 29 août 1940 et implicitement le décret du 11 août 1947, autorisant l'aromatisation de la margarine.

Cette abrogation a pour effet de remettre en vigueur les dispositions de l'article 22 de la loi du 2 juillet 1935 interdisant l'addition dans la margarine de parfums, essences, aromes chimiques, artificiels ou autres similaires.

En conséquence, vous voudrez bien informer de cette interdiction les fabricants de margarine que vous contrôlez et veiller à l'application stricte de cette mesure, qui prendra effet le 1er juillet prochain.

Signé: R. Houdet.

ANNEXE VI

Avis formulé, par la commission de la production industrielle, au cours de sa séance du 4 octobre 1955 sur le rapport de M. Georges Wolff.

A la suite d'une lettre de M. le président du conseil en date du 14 mai 1955, la commission du commerce et de la distribution a été chargée, après avoir recueilli divers avis, dont celui de la commission de la production industrielle, de rédiger un rapport sur les problèmes posés par l'aromatisation de la margarine.

Les représentants de la commission de la production industrielle ont assisté aux auditions des représentants des ministres compétents et des professions intéressées.

A la suite de ces auditions et compte tenu des discussions auxquelles elles ont donné lieu, la commission de la production industrielle souligne que l'industrie de la margarinerie, qui met à la disposition des consommateurs un produit alimentaire de première nécessité, doit subir les impératifs qui s'imposent à toute l'industrie française, c'est-à-dire l'amélioration constante de la qualité et l'établissement de prix de revient aussi bas que possible.

Les produits mis en vente doivent être sains, aisément digestibles; leur goût doit être agréable.

C'est pour répondre à cette nécessité que les margariniers aromatisent la margarine.

On peut aromatiser naturellement la margarine en faisant fermenter des produits laitiers, que l'on mélange ensuite aux corps gras.

Cette technique longtemps employée est incritiquable, au point de vue légal. Elle présente l'inconvénient, du fait de la présence des constituants du petit lait dans le produit fini, de réduire notablement la durée de conservation de la margarine.

L'addition à l'état pur du produit actif qui se développe pendant la fermentation, le « diacétyl », peut, avec des doses infimes (de l'ordre du millionième), donner au point de vue gustatif les mêmes résultats, sans présenter d'inconvénients concernant le délai de conservation.

Il paraît donc que le moyen d'aromatisation le plus conforme à l'intérêt général, puisque le plus économique, est l'addition directe de diacétyl à l'état pur.

Les adversaires de l'aromatisation font remarquer qu'il est légitimes, conformément à la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, de s'opposer à l'adjonction des produits chimiques dans les aliments.

Mais il y a lieu de distinguer entre les produits chimiques étrangers aux produits naturels, que l'on incorpore à ceux-ci, soit comme conservateurs (acide borique, acide salycilique, etc.), soit comme colorants artificiels et les substances existant normalement dans les produits naturels.

Or, le diacétyl existe normalement dans de nombreux produits et, en particulier, dans le beurre.

Il est couramment utilisé à l'étranger pour aromatiser la margarine et il a été largement utilisé en France depuis des années, sans que le moindre inconvénient se soit révélé, qu'il s'agisse de diacétyl obtenu par synthèse chimique, soit qu'il s'agisse de diacétyl obtenu par fermentation du petit lait.

L'académie de médecine et le conseil supérieur d'hygiène se sont trouvés d'accord pour estimer qu'au point de vue de l'hygiène, il n'y avait ni inconvénients, ni avantages à introduire dans les margarines une proportion de diacétyl correspondant à celle que l'on trouve en moyenne dans les beurres normaux.

Nous ne pensons pas qu'il y ait lieu, comme certains y ont pensé, de retenir l'obligation d'emploi du diacétyl de fermentation, car ses propriétés analytiques sont identiques à celle du diacétyl de synthèse et tout contrôle analytique sur l'origine du diacétyl employé nous paraîtrait illusoire.

Les avis exprimés sur l'inocuité du diacétyl, quelle que soit son origine, ont été confirmés par le représentant du ministre de la santé publique, qui a souligné que la margarine étant un produit d'une pureté biologique très satisfaisante, il apparaîtrait regrettable d'obliger les margariniers de revenir à un procédé comportant l'introduction d'éléments nuisant à la conservation.

La position du ministère de la production industrielle est également favorable à l'aromatisation directe par le diacétyl pur. Cette solution est également celle qui est recommandé par le secrétaire d'Etat aux affaires économiques, qui se montre soucieux d'éviter une majoration de prix de revient, dont une partie au moins aurait à être répartie sur le prix de vente.

Le ministre de la France d'outre-mer a souligné, d'autre part, que l'industrie de la margarine constitue un débouché très important pour les corps gras en provenance de l'Union française.

Ils représentent près de 80 p. 100 des corps gras employés dans cette industrie.

Montrant l'importance de la margarinerie dans l'équilibre d'ensemble du marché des corps gras, le représentant du ministre a souligné que, si l'interdiction d'emploi du diacétyl n'entraînait pas de diminution de la consommation, elle était sans objet, mais que si elle était de nature à diminuer la consommation, elle risquerait d'entraîner des difficultés d'ordre économique et même politique.

On doit d'ailleurs rappeler que l'industrie de la margarinerie est appelée à constituer de plus en plus un débouché important pour le colza produit par l'agriculture française et dont une réglementation récente tend à développer la culture.

Cependant, le ministère de l'agriculture, soucieux de soutenir la production laitière, fait des réserves sur l'aromatisation de la margarine, que l'article 22 de la loi du 22 juillet 1935 avait interdit, en soulignant, d'autre part, la nécessité de ne laisser subsister les substances étrangères dans les produits alimentaires qu'au cas d'une nécessité impérieuse, qui ne lui apparaît pas dans le cas de la margarine.

Tenant compte, d'autre part, du fait que les producteurs laitiers estiment que la margarine ne doit pas masquer son manque d'arome en empruntant artificiellement celui du beurre, le ministère de l'agriculture exprime l'opinion que les additions doivent être nettement connues du consommateur.

Sur le choix de l'arôme, il nous paraît qu'il est normal, cherchant à donner un goût à une émulsion de corps gras, que l'on se soit orienté sur l'arome qui se produit naturellement dans les émulsions du même type. En revanche, en accord avec le ministère de l'agriculture, nous considérons qu'il est rationnel que le public soit renseigné exactement sur les substances spéciales (arômes, antiseptiques, etc.) que tout aliment renferme.

Il y a donc lieu, en cas d'aromatisation, de préciser: aromatisé au diacétyl.

En ce qui concerne, d'autre part, la confusion qui risque de se produire du fait de l'aromatisation dans l'esprit de l'acheteur, on doit remarquer que l'industrie de la margarinerie est soumise au contrôle de l'Etat, fait l'objet d'une législation spéciale tant en ce qui concerne la fabrication que le transport et la mise en vente qui met l'acheteur à l'abri de toute possibilité de confusion.

Comme conclusion, et conformément aux indications du ministère de la santé publique, la commission de la production industrielle estime que l'aromatisation directe au diacétyl dans la proportion de 1 à 2 milligrammes au kilogramme ne présente pas d'inconvénients et que l'intérêt des consommateurs ne s'oppose pas à l'aromatisation dans ces conditions.

L'avis à transmettre à la commission du commerce et de la distribution est le suivant:

L'autorisation d'aromatisation des margarines par incorporation directe du diacétyl doit être maintenue;

La dose autorisée ne doit pas dépasser 1 à 2 milligrammes au kilogramme;

Le procédé d'aromatisation employé doit être indiqué de façon précise sur les emballages.

ANNEXE VII

LÉGISLATION SPÉCIALE APPLICABLE A LA MARGARINE (extraits).

Loi du 16 avril 1897, modifiée par la loi du 23 juillet 1907, par l'article 9 de la loi du 30 décembre 1916, l'article 9 de la loi du 27 décembre 1927 et la loi du 28 février 1931,

TITRE Ier

Article 1er.

Il est interdit de désigner, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, d'importer ou d'exporter sous le nom de beurre, avec ou sans qualificatif, tout produit qui n'est pas exclusivement fait avec du lait ou de la crème provenant du lait ou avec l'un et l'autre, avec ou sans sel, avec ou sans colorant.

Article 2.

(1) Toutes les substances alimentaires autre que le beurre, quelles que soient leur origine, leur provenance et leur composition, qui présentent l'aspect du beurre et sont préparées pour le même usage que ce dernier produit, ne peuvent être désignés que sous le nom de « margarine ».

Les matières grasses qui entrent dans la fabrication de la margarine devront être additionnées d'une substance révélatrice dont le choix et la proportion seront fixés par un règlement d'administration publique.

La quantité de beurre contenue dans la margarine mise en vente, que cette quantité provienne du barattage du lait ou de la crème avec les matières grasses entrant dans la fabrication ou qu'elle provienne d'une addition de beurre, ne pourra dépasser 10 p. 100.

Sauf en ce qui concerne les margarines destinées à l'exportation et aux colonies françaises, la margarine ne pourra être additionnée de matières colorantes.

Les margarines d'origine étrangère ne pourront être admises à l'importation que si elles sont conformes aux exigences de la législation française et à condition que le nom du pays d'origine soit inscrit sur les récipients et emballages en caractères très apparents.

Article 3.

(2) Il est interdit à quiconque se livre à la fabrication, ou à la préparation, ou au commerce du beurre, de détenir et de vendre dans les locaux où s'effectuent ces opérations et dans quelque lieu que ce soit, de la margarine ou de l'oléomargarine, ni d'en laisser fabriquer, détenir et vendre par une autre personne dans les locaux occupés par lui.

Toutefois, les commerçants qui vendent le beurre exclusivement au détail sont autorisés à débiter la margarine dans les mêmes locaux, mais seulement sous la forme de pains cubiques enveloppés dans les emballages d'origine et du poids de 500 grammes au plus. Ces pains devront porter, inscrits sur quatre faces au moins de leur enveloppe, le mot: « margarine », les noms ou raison sociale et adresse du fabricant et, sur une des faces au moins, la composition du produit.

Un tableau portant en caractères apparents d'au moins 10 centimètres de hauteur et 1 centimètre d'épaisseur le mot « margarine » devra être apposé dans la partie du magasin où la margarine est exposée et mise en vente et qui sera bien distincte de celle où se vend le beurre.

(1) Art. 1er de la loi du 28 février 1931.
(2) Art. 2 de la loi du 28 février 1931.

Dans les établissements où on ne fait pas le commerce du beurre, la margarine doit être vendue sous la forme de pains cubiques de 10 kilogrammes au plus, enveloppés dans les emballages d'origine.

D'une manière générale, la margarine exposée et mise en vente doit être livrée dans les emballages d'origine; elle ne doit avoir subi aucune modification dans sa composition ni dans sa présentation depuis sa sortie de la fabrique.

Article 6.

Les fabriques de margarine et d'oléo-margarine sont soumises à la surveillance d'inspecteurs nommés par le Gouvernement. Ces employés ont pour mission de veiller sur la fabrication, sur les entrées de matières premières, sur la qualité de celles-ci et sur les sorties de margarine et d'oléo-margarine. Ils s'assurent que les règles prescrites par le Gouvernement, sur l'avis du comité d'hygiène publique, sont rigoureusement observées.

Ils ont le droit de s'opposer à l'emploi de matières corrompues ou nuisibles à la santé et de rejeter de la fabrication les suifs avariés. Ils peuvent déférer aux tribunaux les infractions aux dispositions de la présente loi et des décrets et arrêtés ministériels intervenus pour son exécution.

Article 11.

Il est interdit d'exposer, de mettre en vente ou en dépôt et de vendre dans un lieu quelconque de la margarine ou de l'oléo-margarine sans qu'elles soient renfermées dans les récipients indiqués à l'article 9 et portant les indications qui y sont prescrites.

L'absence de ces désignations indique que la marchandise exposée mise en dépôt ou en vente est du beurre.

Article 12.

Dans les comptes, factures, connaissements, reçus de chemin de fer, contrats de vente et de livraison et autres documents relatifs à la vente, à l'expédition, au transport et à la livraison de la margarine ou de l'oléo-margarine, la marchandise doit être expressément désignée, suivant le cas, comme « margarine ou oléo-margarine ». L'absence de ces formalités indique que la marchandise est du beurre.

ARRÊTÉ DU 31 DÉCEMBRE 1931 CONCERNANT L'INCORPORATION D'UNE SUBSTANCE RÉVÉLATRICE A LA MARGARINE

(*Journal officiel* du 11 janvier 1932.)

Article 1er.

L'amidon de riz ou la fécule de pomme de terre devant, aux termes de l'article 6 du décret du 30 décembre 1931, être contenu dans la margarine fabriquée, et cela dans la proportion de 2 grammes par kilogramme, doit être préalablement mis en suspension par agitation dans l'huile destinée à la fabrication, laquelle huile sera ensuite ajoutée aux autres matières premières lors de leur introduction dans la baratte.

LOI (2 JUILLET 1935) TENDANT A L'ORGANISATION ET A L'ASSAINISSEMENT DES MARCHÉS DU LAIT ET DES PRODUITS RÉSINEUX

(*Journal officiel* du 3 juillet 1935.)

. . . .

Article 15.

A dater de la promulgation de la présente loi, est prohibée l'importation en France des graisses alimentaires végétales, margarine, oléo-margarine, oléine, stéarine, acide oléique, acide stéarique et bougies.

Article 16.

Dans le but d'assurer l'écoulement, par préférence sur le territoire métropolitain et colonial, des matières grasses et acides gras provenant du cheptel français, des graines oléagineuses coloniales ainsi que des brais et colophanes de provenance métropolitaine, par leur utilisation, notamment dans les industries du savon, des bougies, du saindoux, de la margarine, de l'oléo-margarine, des graisses alimentaires animales, végéto-animales et végétales, un décret rendu en conseil des ministres, après avis des comités centraux de la viande, du lait et des produits résineux, fixera, s'il y a lieu, les quantités de matières d'origine étrangère entrant dans les fabrications ci-dessus énumérées qui pourront être importées chaque année.

Article 22.

L'addition dans les margarines, oléo-margarines et graisses alimentaires animales, végéto-animales et végétales, de parfums, essences, arômes chimiques, artificiels ou autres similaires est interdite.

2° Avis formulé par le Conseil économique dans sa séance du 26 octobre 1955.

Le Conseil économique,

Vu la lettre en date du 14 mai 1955, par laquelle le Gouvernement lui demande d'examiner les problèmes posés par l'aromatisation de la margarine,

Après avoir entendu le rapport présenté, au nom de sa commission du commecre et de la distribution, par M. Le Ferme.

Et pris connaissance des rapports « pour avis » de la commission de l'agriculture et de la commission de la production industrielle,

Après avoir repoussé au scrutin public un contre-projet présenté, au nom du groupe de l'agriculture, par M. de Laulanié (1),

Après renvoi en commission du projet d'avis initial pour examen des amendements,

Soulignant que cette question, telle qu'elle est posée, se réfère uniquement à l'examen des conséquences directes découlant de l'aromatisation des margarines, en particulier par addition de diacétyl de synthèse, en cours de fabrication,

Et faisant observer qu'il se trouve ainsi devoir formuler un avis sur un point particulier du problème important qui est celui de la concurrence beurre-margarine et du marché des corps gras, problème qui doit être réglé rapidement dans le cadre d'une étude de l'organisation et de la coordination de ces marchés,

Précisant que l'avis émis par lui sur le point particulier et actuel de l'aromatisation ne doit pas être considéré comme préjugeant des mesures d'ordre général qui devraient, dans l'avenir, être envisagées pour la coordination du marché des produits en cause,

Prenant acte des avis de l'académie nationale de médecine, du conseil supérieur d'hygiène public et des déclarations du ministre de la santé publique, aux termes desquelles l'introduction de diacétyl de synthèse dans la margarine à la dose moyenne existant dans les beurres ne présente pour le consommateur aucun avantage physiologique, ni inconvénient,

Considérant que cette introduction donne au produit consommé en l'état un goût agréable, dont il n'y aurait pas lieu de priver sans raison sérieuse les consommateurs qui ne peuvent acheter de beurre (2).

Considérant les déclarations des fabricants intéressés, selon lesquelles l'interdiction envisagée aurait pour seul effet de les amener à reprendre l'ancien procédé d'aromatisation par addition de lait écrémé ensemencé,

Prenant acte des déclarations du ministre des affaires économiques, d'où il ressort que le retour à ce procédé se traduirait, selon les margariniers, par une augmentation du prix de revient d'environ 6 p. 100. Dans l'hypothèse la plus favorable cette augmentation ne pourrait être absorbée qu'en partie par les fabricants,

Constatant que, dans ces conditions, l'interdiction d'emploi du diacétyl de synthèse se traduirait uniquement par une majoration de prix, sans autre utilité que l'absorption d'une quantité de lait écrémé insignifiante par rapport aux excédents existant sur le marché et d'une valeur très inférieure, à la seule charge qui résulterait pour les consommateurs de l'augmentation de prix (3);

(1) Le vote a été acquis au scrutin public par 108 voix contre 43 et 7 abstentions. Voir le résultat du scrutin en annexe (scrutin n° 1).

Le contre-projet était ainsi rédigé:

Le Conseil économique:

Considérant que, par lettre du 14 mai 1955, il a été saisi par le Gouvernement de l'examen des problèmes posés par l'aromatisation de la margarine, en vue de lui donner son avis sur les modifications qu'il conviendrait éventuellement d'apporter à la réglementation en vigueur;

Considérant que la discussion juridique relative à la réglementation en vigueur, autorisant ou non l'aromatisation de la margarine, n'entre pas dans le cadre de la saisine et n'est pas à trancher par le Conseil économique;

Prenant acte de l'avis du conseil d'Etat, d'après lequel le décret du 11 août 1947 doit être regardé comme étant implicitement abrogé par application des dispositions de l'article 9 du décret n° 55-979 du 30 septembre 1953, considérant qu'il apparaît, en conséquence, que la réglementation en vigueur est celle de l'article 22 de la loi du 2 juillet 1935 disant que « l'addition dans les margarines, oléo-margarines et graisses alimentaires animales, végéto-animales et végétales, de parfums, essences, arômes: chimiques, artificiels ou autres similaires, est interdite »;

Considérant donc qu'il lui appartient de donner un avis au Gouvernement sur les seules répercussions économiques et sociales pouvant résulter de cette aromatisation ou de l'absence d'aromatisation;

Considérant que l'adjonction aux matières premières constituant la margarine, de diacétyl, obtenu par voie de synthèse ou par la fermentation d'un produit laitier, a pour but unique d'offrir un corps gras ayant l'apparence et le goût du beurre (produit naturel) et de favoriser la concurrence margarine-beurre;

Considérant que l'aromatisation au diacétyl faciliterait une vente plus importante de margarine au détriment du beurre et, par conséquent, accroîtrait les difficultés d'écoulement de la production beurrière;

Considérant qu'il en découlerait pour l'ensemble des deux millions de producteurs de lait une réduction de leurs recettes et de leur pouvoir d'achat, devant nécessairement se répercuter sur l'ensemble de l'économie nationale et à son détriment;

Considérant, par contre, qu'il n'est nullement prouvé que l'absence de diacétyl dans la margarine peut, de quelque façon, réduire le niveau de production et de vente actuellement atteint;

Considérant que, du point de vue sanitaire, l'académie de médecine a déclaré à l'unanimité, le 26 avril 1949, qu'il n'y a aucun avantage physiologique pour le consommateur à introduire du diacétyl dans les margarines »,

Emet l'avis:

Que, compte tenu de l'examen des différents intérêts en cause, aucune considération économique ou sociale ne peut justifier l'adjonction du diacétyl à la margarine;

Que, par conséquent, l'aromatisation de la margarine par du diacétyl, quel que soit le procédé utilisé pour l'introduire dans le produit, doit être prohibée par la loi.

(2) Un amendement, présenté par M. de Laulanié, au nom du groupe de l'agriculture, tendait à ajouter à ce paragraphe, la phrase: « Constatant qu'aucune recherche technique n'a encore été faite pour donner à la margarine un autre parfum que celui du beurre ». Cet amendement a été repoussé en séance par vote à main levée.

(3) Un amendement, présenté par M. de Laulanié, au nom du groupe de l'agriculture, a été repoussé en séance, par vote à main levée. Cet amendement visait à supprimer le paragraphe et à le remplacer par le texte suivant:

« Mais regrettant qu'aucune étude sérieuse de cette question n'ait été faite et considérant qu'il apparaît que cette majoration de prix de revient serait nettement inférieure à celle avancée, qu'elle pourrait donc être absorbée dans la marge des bénéfices actuellement réalisés par les margariniers, marge mise en évidence par la publicité tapageuse faite par eux;

« Considérant, par conséquent, qu'aucune majoration du prix de vente ne serait justifiée. »

Rappelant que l'introduction de diacétyl biologique ou de synthèse dans les margarines est autorisée par les législations de nombreux pays étrangers;

Estimant que la législation spéciale applicable à la margarine, tant en ce qui concerne la fabrication et le transport que la vente au détail, est suffisante pour que l'acheteur soit à l'abri de toute confusion (1);

Considérant cependant que cet acheteur doit, en règle générale, être renseigné avec précision sur la nature et la composition des produits qui lui sont offerts;

Compte tenu de ce que la production de margarine constitue un débouché important pour les productions oléagineuses, en expansion aussi bien dans la métropole que dans les territoires d'outre-mer (2),

(1) Un amendement, présenté par M. de Laulanié au nom du groupe de l'agriculture, tendant à ajouter à ce paragraphe les mots: « ...sauf en ce qui concerne les fabricants des produits alimentaires et l'utilisation dans les lieux publics », a été repoussé par vote à main levée.

(2) Un amendement, présenté par MM. de Laulanié et Chatras, au nom du groupe de l'agriculture, a été repoussé en séance par vote à main levée. Cet amendement tendait à supprimer le paragraphe et à le remplacer par le texte suivant:

« Considérant que le niveau de production de la margarine atteint actuellement paraît suffisant pour les besoins des consommateurs qui ne peuvent pas acheter de beurre;

« Considérant que ce niveau permet d'accroître encore de 20 p. 100 les débouchés des oléagineux métropolitains et d'outre-mer de l'Union française, ceci en supprimant progressivement les importations. »

Emet l'avis (1):

Que l'aromatisation des margarines par incorporation de diacétyl de synthèse peut être maintenue, dans la mesure où l'académie de médecine garantit la non-nocivité du produit et que la dose autorisée ne dépasse pas la proportion indiquée par elle;

Que le procédé d'aromatisation employé doit être indiqué sur les emballages par l'apposition d'une mention précise (2) (3);

Que doivent être mis à l'étude les problèmes posés par l'organisation et la coordination du marché des corps gras et par la concurrence beurre-margarine.

(1) Le vote a été acquis au scrutin public par 97 voix contre 42 et 15 abstentions. Voir le résultat détaillé du scrutin en annexe (scrutin n° 3).

(2) Un amendement, présenté par MM. Forget et de Laulanié au nom du groupe de l'agriculture, a été repoussé en séance à main levée. Cet amendement prévoyait la substitution au paragraphe du texte suivant:

« Que les matières premières utilisées, avec leurs proportions, ainsi que le procédé d'aromatisation employé, doivent être indiqués sur les emballages à côté du mot « margarine »;

« Que les restaurants et transformateurs utilisant la margarine doivent être signalés par un panonceau approprié;

« Que, dans les restaurants, lorsque la margarine est apparente et offerte à la place de beurre dans les plats ou comme accompagnement, elle doit être présentée sous forme de dés cubiques, à l'exclusion de toute autre forme, en particulier de la forme coquille. »

(3) Un amendement, présenté au nom du groupe de l'agriculture par MM. Forget et de Laulanié, tendait à ajouter au texte de l'avis la phrase suivante:

« Que la mise en vente, en France métropolitaine, de margarine produite et, éventuellement, importée, doit être limitée. »

Cet amendement a été repoussé, au scrutin public, par 93 voix contre 18 et 11 abstentions. Voir le résultat détaillé du scrutin en annexe (scrutin n° 2).

ANNEXES

SCRUTIN N° 1

Sur le contre-projet d'avis présenté au nom du groupe de l'agriculture.

Nombre de votants 158

Ont voté pour..... 43
Ont voté contre 108
Se sont abstenus 7

Le Conseil économique n'a pas adopté.

Ont voté pour (43).

Groupe de l'agriculture. — MM. d'Andlau, Barré, Bidau, Bohuon, Bonjean, Bouchard, Chatras, Chauvin, Chégut, Collet, Deleau (Jean), Desbarats, du Douet de Graville, Ferré, Forget, Gauthier, Génin, Guellati, Guy-Charon, Hadengue, Havard, Lacaille, Léonet, Lepicard, Lequertier, Milhau, Nové-Josserand, Prault, Robin, Tardy, Uchard, Van Graefschepe.

Groupe de l'artisanat. — MM. Dallant, Levieux, Séné.

Groupe des associations familiales. — MM. Leroy (Louis), de Loynes.

Groupe des coopératives. — MM. Benoist, de Laulanié, Martin, Schatz, Viaux-Cambuzat.

Groupe des sinistrés. — M. Barat.

Ont voté contre (108).

Groupe des activités diverses. — MM. Colleville, Compeyrot, Montfajon.

Groupe de l'agriculture. — MM. Blaise (C. G. T.-F. O.); Haniquaut (C. F. T. C.); Rius (C. G. T.).

Groupe de l'artisanat. — MM. Canonville, Ouvière.

Groupe des associations familiales. — MM. Houist, Mabit, Noddings, Vinot.

Groupe des classes moyennes. — MM. Millot, Tisserand.

Groupe des coopératives. — MM. Brot, Harasse, Gaussel.

Groupe des entreprises nationalisées. — MM. Ferlet, Héreil, Lutfalla, Verret.

Groupe des entreprises privées:

Entreprises commerciales. — MM. Bamberger, Bertaux, Cauchois, Deleau (Gustave), Demmerlé, Goudaert, Lagulonie, Lemaire-Audoire, Paquette, Stoll.

Entreprises industrielles. — MM. Auberger, Cagniard, Charvet, Desse, Defond, Dumont, Garnier, Gingembre, Kruger, Mayolle, Meunier, Pisson, Rogliano, Trocmé.

Groupe de la Pensée française. — MM. Byé, Dumontier, May, Philip, Sauvy, Soula.

Groupe des sinistrés. — M. Aroud.

Groupe des travailleurs:

C. G. C. — MM. Gondouin, Hervouet, Le Ferme, Malterre.

C. F. T. C. — MM. Bouladoux, Braun, Cade, Espéret, Levard, Liénart, Mayoud, Paillieux, Reynaud, Mlle Tribolati; MM. Vandenbussche, Vansieleghem, Willame.

C. G. T. — MM. Bouchaud, Brard, Duret, Furst, Mme Joannès; MM. Le Brun, Leriche, Leroy (André), Marion, Monjauvis, Racamond, Ruiz, Subreville.

C. G. T.-F. O. — MM. Babau, Beyaert, Romal, Bothereau, Charlot, Cucuel, Degris, Delamarre, Goudy, Lafond, Neumeyer, Peeters, Richard.

C. T. Intellectuels. — M. Wolff.

Groupe de l'Union française. — MM. Bellanger, Bernard, Bicheron (C. G. C.), Bouruet-Aubertot, Carré, Djibo (C. G. T.), Delavignette, Jourdain, Monthé, N'Diaye (C. G. T.-F. O.), Poilay, Rakotobé (C. F. T. C.).

Se sont abstenus (7).

Groupe de l'artisanat. — MM. André, Boulland, Chopin, Lecœur, Ressicaud.

Groupe des associations familiales. — M. Dary, Mme Picard.

SCRUTIN N° 2

Sur l'amendement, déposé par le groupe de l'agriculture et tendant ajouter au texte de l'avis: « Que la mise en vente en France métropolitaine de margarine (produite ou éventuellement importée) doit être limitée.

Nombre de votants..... 152

Ont voté pour..... 48
Ont voté contre..... 93
Se sont abstenus..... 11

Le Conseil économique n'a pas adopté.

Ont voté pour (48).

Groupe de l'agriculture. — MM. d'Andlau, Barré, Bidau, Bohuon, Bonjean, Bouchard, Chatras, Chauvin, Chégut, Collet, Deleau (Jean), Desbarats, du Douet de Graville, Ferré, Forget, Gauthier, Génin, Guellati, Guy-Charon, Hadengue, Havard, Lacaille, Léonet, Lepicard, Lequertier, Milhau, Nové-Josserand, Prault, Robin, Tardy, Uchard Van Graefschepe.

Groupe de l'artisanat. — MM. Levieux, Séné.

Groupe des associations familiales : MM. Dary, Houist, Leroy (Louis), de Loynes, Mabit, Noddings, Mme Picard, M. Vinot.

Groupe des coopératives: MM. Benoist, de Laulanié, Martin, Schatz, Viaux-Cambuzat.

Groupe des sinistrés. — M. Barat.

Ont voté contre (93).

Groupe des activités diverses. — MM. Montfaucon, Ramarony.

Groupe de l'agriculture. — MM. Haniquaut (C. F. T. C.), Rius (C. G. T.).

Groupe de l'artisanat. — M. Ouvière.

Groupe des coopératives. — MM. Brot, Harasse, Gaussel.

Groupe des entreprises nationalisées. — MM. Bour, Ferlet, Le Hénaff.

Groupe des entreprises privées:

Entreprises commerciales. — MM. Bamberger, Bertaux, Cauchois, Deleau (Gustave), Demmerlé, Goudaert, Lagulonie, Stoll.

Entreprises industrielles. — MM. Auberger, Cagniard, Charvet, Defond, Desse, Dumont, Garnier, Gingembre, Kruger, Mayolle, Meunier, Pisson, Rogliano, Trocmé.

Groupe de la pensée française. — MM. Byé, Dumontier, May, Sauvy, Soula.

Groupe des sinistrés. — M. Aroud.

Groupe des travailleurs:

C. G. C. — MM. Gondouin, Hervouet, Le Ferme, Malterre.

C. F. T. C. — MM. Bouladoux, Braun, Cade, Espéret, Levard, Liénard, Mayoud, Paillieux, Reynaud, Mlle Tribolati, MM. Vandenbussche, Vansieleghem, Willame.

C. G. T. — MM. Bouchaud, Brard, Duret, Furst, Mme Joannès, MM. Le Brun, Leriche, Leroy (André), Marion, Monjauvis, Racamond, Ruiz, Subreville.

C. G. T.-F. O. — MM. Babau, Beyaert, Romal, Bothereau, Cucuel, Degris, Delamarre, Goudy, Lafond, Neumeyer, Petters, Richard.

C. T. intellectuels. — M. Wolff.

Groupe de l'Union française. — MM. Bernard, Bicheron (C. G. C.), Bouruet-Aubertot, Carré, Djibo (C. G. T.), Delavignette, Jourdain, Monthé, N'Diaye (C. G. T.-F. O.), Poilay, Rakotobé (C. F. T. C.).

Se sont abstenus (11).

Groupe de l'agriculture. — M. Blaise (F. O.).

Groupe de l'artisanat. — MM. André, Boulland, Canonville, Chopin, Dallant, Lecœur, Ressicaud.

Groupe des entreprises privées:

Entreprises commerciales. — MM. Lemaire-Audoire, Paquette.

Groupe des travailleurs:

C. G. T.-F. O. — M. Charlot.

SCRUTIN N° 3

Sur l'ensemble de l'avis.

Nombre de votants..... 152
Ont voté pour..... 95
Ont voté contre..... 42
Se sont abstenus..... 15

Le Conseil économique a adopté.

Ont voté pour (95).

Groupe des activités diverses. — MM. Montfajon, Ramarony.

Groupe de l'agriculture. — MM. Blaise (F. O.), Haniquaut (C. F. T. C.), Rius (C. G. T.).

Groupe de l'artisanat. — M. Ouvière.

Groupe des coopératives. — MM. Brot, Hafasse, Gaussel.

Groupe des entreprises nationalisées. — MM. Bour, Ferlet, Le Hénaff.

Groupe des entreprises privées:

Entreprises commerciales. — MM. Bamberger, Bertaux, Cauchois, Deleau (Gustave), Demmerlé, Goudaert, Laguionie, Stoll.

Entreprises industrielles. — MM. Auberger, Cagniard, Charvet, Defond, Desse, Dumont, Garnier, Gingembre, Kruger, Mayolle, Meunier, Pisson, Rogliano, Trocmé.

Groupe de la pensée française. — MM. Byé, Dumontier, May, Sauvy, Soula.

Groupe des sinistrés. — M. Aroud.

Groupe des travailleurs:

C. G. C. — MM. Hervouet, Gondouin, Le Ferme, Malterre.

C. F. T. C. — MM. Bouladoux, Braun, Cade, Espéret, Levard, Liénart, Mayoud, Paillieux, Reynaud, Mlle Tribolati, MM. Vanden Bussche, Vansieleghem, Willame.

C. G. T. — MM. Bouchaud, Brard, Duret, Furst, Mme Joannès, MM. Le Brun, Leriche, Leroy (André), Marion, Monjauvis, Racamond, Ruiz, Subreville.

C. G. T.-F. O. — MM. Babau, Beyaert, Bomal, Bothereau, Charlot, Cucuel, Degris, Delamarre, Goudy, Lafond, Neumeyer, Peteers, Richard.

C. T. intellectuels. — M. Wolff.

Groupe de l'Union française. — MM. Bernard, Bicheron (C. G. C.), Bourquet-Aubertot, Carré, Djibo (C. G. T.), Delavignette, Jourdain, Monthé, N'Diaye (C. G. T.-F. O.), Poilay, Rakotobé (C. F. T. C.).

Ont voté contre (42).

Groupe de l'agriculture. — MM. d'Andlau, Barré, Bidau, Bohuon, Bonjean, Bouchard, Chatras, Chauvin, Chégut, Collet, Deleau (Jean), Desbarats, du Douet de Graville, Ferré, Forget, Gauthier, Génin, Guellati, Guy-Charon, Hadengue, Havard, Lacaille, Léonet, Lepicard, Lequertier, Milhau, Nové-Josserand, Prault, Robin, Tardy, Uchard, Van Graefschepe.

Groupe de l'artisanat. — MM. Canonville, Levieux, Séné.

Groupe des coopératives. — MM. Benoist, de Laulanié, Martin, Schatz, Viaux-Cambuzat.

Groupe des entreprises privées:

Entreprises commerciales. — M. Lemaire-Audoire.

Groupe des sinistrés. — M. Barat.

Se sont abstenus (15).

Groupe de l'artisanat. — MM. André, Boulland, Chopin, Dallant, Lecœur, Ressicaud.

Groupe des associations familiales. — MM. Dary, Houist, Leroy (Louis), de Loynes, Mabit, Noddings, Mme Picard, M. Vinot.

Groupe des entreprises privées:

Entreprises commerciales. — M. Paquette.

Paris. — Imprimerie des Journaux officiels, 31, quai Voltaire.